

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 34 lt, gas 27,5 kW, interne vlampijpen

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



371072 (E7FRGH1LFT)

 GAS FRITEUSE 1x 34 liter,
27,5 kW, interne vlampijpen

Omschrijving

Product Nr.

Gas verwarmde friteuse met een bak van 29 - 34 liter, vloermodel met draaideuren. De vlampijpen zijn in de frituurbak gemonteerd, wat de friteuse met name geschikt maakt voor producten met bloem of paneermeel. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal, 1,5 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Naadloos ingelaste frituurbak van 1,2 mm dik roestvrijstaal, met 3 ingelaste vlampijpen, koude zone en ruim bemeten overbruis zone. Roestvrijstalen branders met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 270x260x120 mm met koudgreep, 2 kruimroosters en een roestvrijstalen deksel. De onderbouw met dubbelwandige draaideur en 1" aftapkraan. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

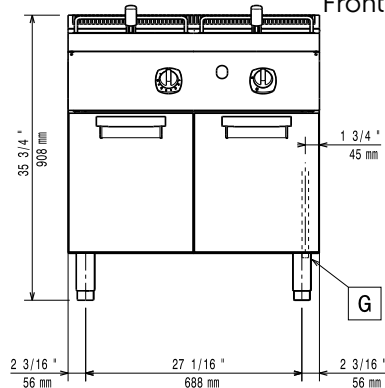
- Perfect voor het frituren van gepaneerde, in beslag gedoopte of met bloem bestoven producten in het algemeen.
- Roestvrijstalen stelpoten, 50 mm in hoogte verstelbaar.
- De vlampijpen in de frituurbak voorkomen dat voedseldeeltjes verbranden of de olie vervuilen, waardoor de levensduur van de olie zou verminderen en het temperatuurherstel tijdens het frituren langzamer gaat.
- Vlambeveiliging op iedere brander.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Olie aftapkraan onder de bak met een opvangbak in de onderbouw.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- Piëzo ontsteking voor extra veiligheid.
- Het apparaat is voor gebruik met aardgas of LPG, conversie inspuisers worden standaard meegeleverd.
- IPX4 water protectie.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regulering.

Constructie

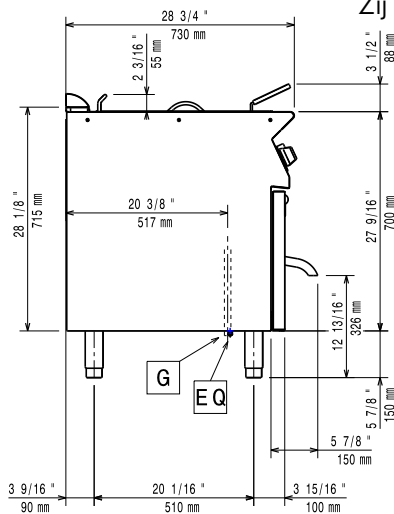
- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal.
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

Goedkeuring: _____

Front aanzicht

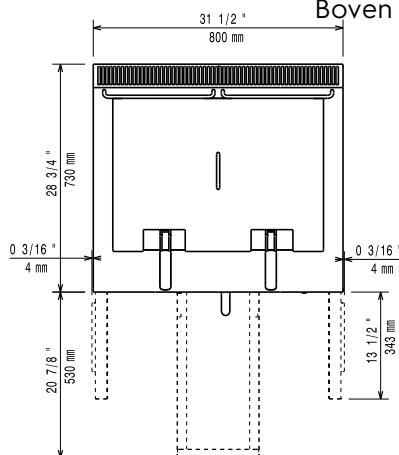


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	371072 (E7FRGH1LFT)	27.5 kW
Gassoort optie		Aardgas, LPG
Gas aansluiting		1/2"
Gas verbruik (G20), min, max		0 - 2.96 m³/h

Opstelling

Indien de friteuse wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Effectieve bak afmetingen, lengte	648 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	380 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	320 mm
Bak capaciteit	29 lt MIN; 34 lt MAX
Thermostaat instelling	105 °C MIN; 185 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Gewicht, netto	85 kg
Waterdichtheid index	IPX4

Meegeleverde accessoires

- 2 stuks FRITUURMAND (270x260 mm) voor 34 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921609

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132 ☐
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304 ☐
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307 ☐
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000 ☐
- FRITUURMAND (270x260 mm) voor 34 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921609 ☐
- GROTE FRITUURMAND (620x330 mm) voor 34 liter friteuse, 2 kunststof koudgrepen PNC 921642 ☐
- ROESTVRIJSTALEN FILTER voor olie opvangbak van 7, 14 en 15 liter vloermodel friteuse PNC 921693 ☐
- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge gasdruk, reduceert de gasdruk naar 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van 1/2" naar 3/4" PNC 927225 ☐