

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 7 lt, gas 14 kW, externe branders

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____


371069 (E7FRGH2BF0)
**GAS FRITEUSE 2x 7 liter, 14
kW, externe branders**

Omschrijving

Product Nr. _____

Gas verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 5,5 - 7 liter, vloermodel met draaideuren. De branders zijn aan de buitenzijde van de frituurbak geplaatst, zodat een gladde bak met afgeronde hoeken ontstaat, die eenvoudig te reinigen is en waardoor de levensduur van de olie wordt verlengd. 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 V-vormige frituurbakken van 1,5 mm dik roestvrijstaal met ronde hoeken, diepe koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De frituurbakken worden in 2 delen geperst (de koude zone en de eigenlijke frituurbak), welke door een robot naadloos aan elkaar gelast worden, lekkage is hierdoor onmogelijk. De roestvrijstalen branders zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbakken geplaatst, uitgevoerd met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 225x325x90 mm met koudgreep, 2 kruimroosters, 2 roestvrijstalen deksels en 2 olie opvangbakken. De onderbouw met dubbelwandige draaideuren en 3/4" aftapkranen. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

- Roestvrijstalen stelpoten, 50 mm in hoogte verstelbaar.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbakken.
- Twee roestvrijstalen hoog rendement 7 kW branders met vlambeveiliging, bevestigd aan de buitenkant van de bak.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- 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.
- 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.

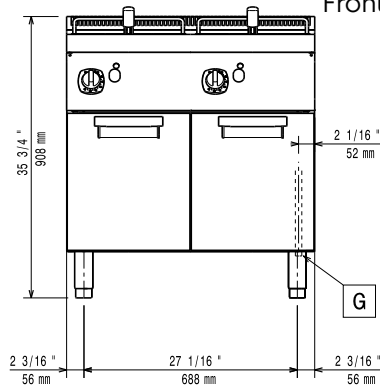
Goedkeuring: _____



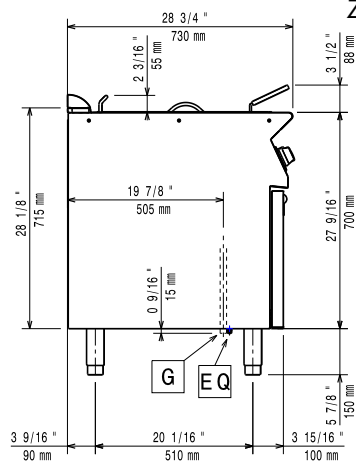
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 7 lt, gas 14 kW, externe branders

Front aanzicht

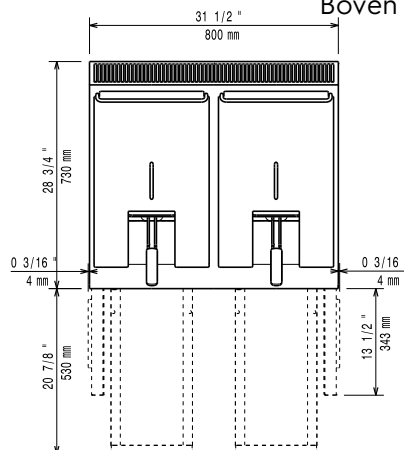


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal Schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen

371069 (E7FRGH2BF0) 14 kW

Gassoort optie

Aardgas, LPG

Gas aansluiting

1/2"

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 1.48 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

240 mm

Effectieve bak afmetingen, hoogte

235 mm

Effectieve bak afmetingen, breedte

380 mm

Bak capaciteit

5.5 lt MIN; 7 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

71 kg

Waterdichtheid index

IPX4

Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Friteuse 2x 7 lt, gas 14 kW, externe branders

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.



2020.03.05

Meegeleverde accessoires

- 2 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 2 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) voor 7 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921608

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 POTEN, 100 mm hoog, niet verstelbaar, 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 ☐
- SCHOORSTEEN VERHOGING 800 mm, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 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 ☐
- SCHOORSTEEN ROOSTERNET, roestvrijstaal, fijne maas, 400 mm PNC 206400 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000 ☐
- FRITUURMAND (225x325 mm) voor 7 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921608 ☐
- 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 ☐
- 2 HALVE FRITUURMANDEN (100x325 mm) voor 5, 7 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 960638 ☐