

**371080 (E7FREH2E00)**ELEKTRISCHE FRITEUZE 2x
12 liter, 17,4 kW, interne
elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 10 - 12 liter, topmodel zonder onderbouw. De verwarmings elementen 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 frituurbakken van 1,5 mm dik roestvrijstaal, met ronde hoeken, koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De elementen zijn opklapbaar in de frituurbak geplaatst, voor eenvoudige reiniging. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 225x325x125 mm met koudgreep, 2 kruimroosters en 2 roestvrijstalen deksels. Olie afvoer met veiligheids aftapkranen op het front. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX4 waterdicht.

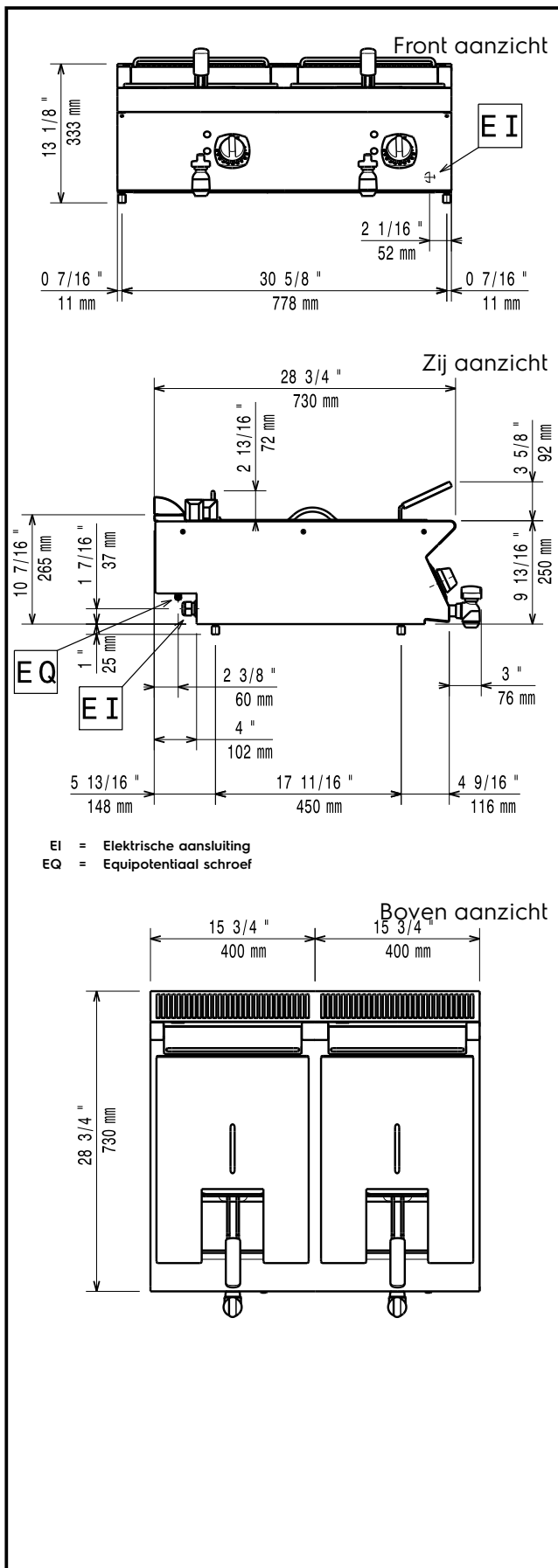
Goedkeuring: _____

Uitvoering

- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- Thermostatische regeling van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Olie aftapkraan aan de voorzijde van de bakken.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- IPX4 water protectie.
- Incoloy beschermde verwarmingselementen geplaatst in de bak kunnen opgeklapt worden voor eenvoudig reinigen.
- 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 zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.



Elektra

Voltage

371080 (E7FREH2E00) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen 17.4 kW

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	420 mm
Bak capaciteit	10 lt MIN; 12 lt MAX
Thermostaat instelling	105 °C MIN; 185 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Gewicht, netto	45 kg
Waterdichtheid index	IPX4

Meegeleverde accessoires

- 2 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) voor PNC 921629
12 liter friteuse, kunststof koudgreep

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het PNC 206086
afdichten van de koppelnaad tussen 2 units
- DRAGER voor brugopstelling van 800 mm PNC 206137
brede topmodellen, opgehangen tussen
twee vloermodellen
- SCHOORSTEEN VERHOGING 800 mm, PNC 206304
roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm
hoog standaard ventilatie rooster, totale
hoogte 225 mm
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, PNC 206307
roestvrijstaal, buis Ø30 mm, 700XP
- SCHOORSTEEN ROOSTERNET, PNC 206400
roestvrijstaal, fijne maas, 400 mm
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak PNC 216277
roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel
700XP
- FRITUURMAND (225x325 mm) voor 12 liter PNC 921629
friteuse, kunststof koudgreep