

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 15 lt, elektrisch 20 kW, externe elementen

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____


371082 (E7FREH2GF0)

 ELEKTRISCHE FRITEUSE 2x
 15 liter, 20 kW, externe
 elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 13 - 15 liter, vloermodel met draaideuren. De verwarmingselementen zijn aan de buitenzijde van de frituurbakken gemonteerd, 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 verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbakken geplaatst. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 225x325x125 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

- Model voor montage op in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbakken.
- Hoog rendement infrarood verwarmingselementen, gemonteerd tegen de buitenzijde van de bakken.
- Thermostatische regeling van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- 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.
- IPX4 water protectie.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regeling.

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.

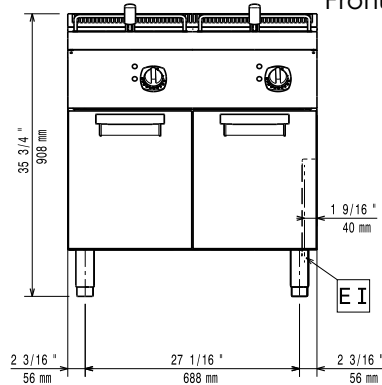
Goedkeuring: _____



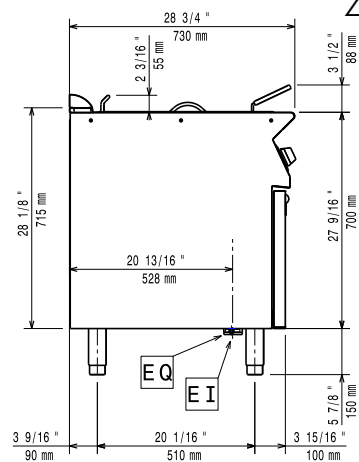
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 15 lt, elektrisch 20 kW, externe elementen

Front aanzicht

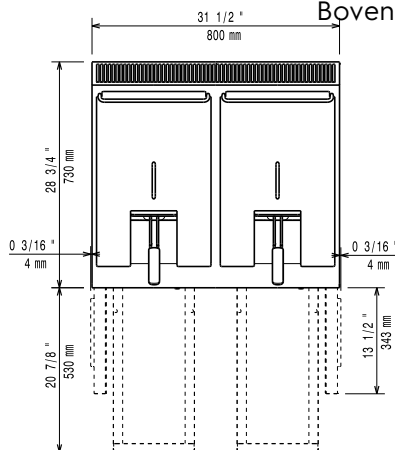


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

371082 (E7FREH2GF0) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen 20 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	505 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	380 mm
Bak capaciteit	13 lt MIN; 15 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	81 kg
Waterdichtheid index	IPX4



Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Friteuse 2x 15 lt, elektrisch 20 kW, externe elementen
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2020.03.06

Meegeliverde accessoires

- 2 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 2 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) voor 14 en 15 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921691

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- 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 ☐
- KRUIJMZEEF met handgreep, voor de koude zone van 15 liter friteuse PNC 206235 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265 ☐
- VERLENGINGSPIJP voor 1" aftapkraan van de 15 liter friteuse PNC 206301 ☐
- 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 ☐
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 800 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206367 ☐
- 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 14 en 15 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921691 ☐
- 2 HALVE FRITUURMANDEN (105x325 mm) voor 12, 14, 15 liter friteuse en 15 liter programmeerbare friteuse, kunststof koudgreep PNC 921692 ☐
- ROESTVRIJSTALEN FILTER voor olie opvangbak van 7, 14 en 15 liter vloermodel friteuse PNC 921693 ☐
- AFTAP ONTSTOPPER voor 15 liter friteuse PNC 921695 ☐
- INLEG BODEMPLAAT, voorkomt verbranding bij gepaneerde producten, 15 liter friteuse PNC 921696 ☐