

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 15 lt, elektrisch 10 kW, programmeerbaar, lift

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____


371083 (E7FREDIGFP)

 ELEKTRISCHE FRITEUSE 1x
 15 liter, 10 kW, externe
 elementen,
 programmeerbaar,
 mandenlift, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische friteuse van 13-15 liter, vloermodel met draaideur. De verwarmingselementen zijn aan de buitenzijde van de frituurbak, zodat een gladde bak met afgeronde hoeken ontstaat, die eenvoudig te reinigen is. Uitgevoerd met elektronische besturing van het frituur proces en met de mogelijkheid van het invoeren van 5 programma's, voor onafhankelijke bediening van de twee frituurmanden met het automatische lift systeem. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 1,5 mm dik roestvrijstaal bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units. Verhoogde ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. Het digitale bedieningspaneel is verdiept op het front geplaatst. Naadloos ingelaste V-vormige frituurbak van 1,5 mm dik roestvrijstaal met ronde hoeken, diepe koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De frituurbak wordt in 2 delen geperst (de koude zone en de eigenlijke frituurbak), die door een robot naadloos aan elkaar gelast worden, lekkage is onmogelijk. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbak geplaatst. Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitale uitlezing van de ingestelde en de werkelijke temperatuur en de per frituurmand ingestelde frituurtijd (0,5 - 12 minuten) met automatisch lift systeem van de frituurmanden. Vet smelt programma op 70° C. Traploze elektronische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 105x325x125 mm, kruimrooster, deksel en olie opvangbak. 4 roestvrijstalen stelpoten.

Uitvoering

- Model voor montage op in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbak.
- Electronisch bedieningspaneel met 5 standaard programma's (volgens HACCP eisen) met 5 temperaturen en 2 tijden voor de mandenlift.
- Automatisch lift systeem met 2 onafhankelijk regelbare mandenliften.
- Hoog rendement infrarood verwarmingselementen, gemonteerd tegen de buitenzijde van de bak.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- De Smart elektronische temperatuurregeling garandeert de veiligheid van het proces.
- 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 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.

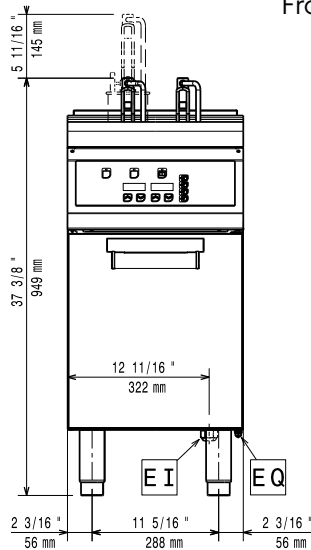
Goedkeuring: _____



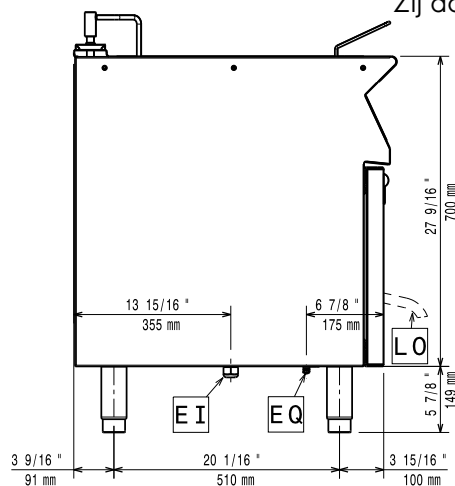
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 15 lt, elektrisch 10 kW, programmeerbaar, lift

Front aanzicht

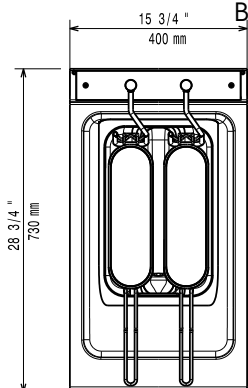


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

371083 (E7FRED1GFP)

380-400 V/3 ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen

10 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

400 mm

Externe afmetingen, hoogte

850 mm

Externe afmetingen, breedte

730 mm

Gewicht, netto

59 kg

Waterdichtheid index

IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 1 stuks 2 HALVE FRITUURMANDEN (105x325 mm) voor 12, 14, 15 liter friteuse en 15 liter programmeerbare friteuse, kunststof koudgreep PNC 921692

Optionele accessoires

- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm PNC 206175 ☐
- FRITUURMAND (225x325 mm) met hefbeugel, voor 15 liter programmeerbare friteuse, kunststof koudgreep PNC 206196 ☐
- KRUIJMZEEF met handgreep, voor de koude zone van 15 liter friteuse PNC 206235 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249 ☐
- VERLENGINGSPIJP voor 1" aftapkraan van de 15 liter friteuse PNC 206301 ☐
- 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 ☐
- ROESTVRIJSTAAL 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 ☐

Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Friteuse 1x 15 lt, elektrisch 10 kW, programmeerbaar, lift

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

