

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 14 lt, elektrisch 17,4 kW, interne elementen

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



371085 (E7FREH2FF0)

ELEKTRISCHE FRITEUSE 2x
14 liter, 17,4 kW, interne
elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr. _____

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 12 - 14 liter, vloermodel met draaideuren. 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, 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.

Goedkeuring: _____

Uitvoering

- Model voor montage op in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- 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.
- 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 regeling.

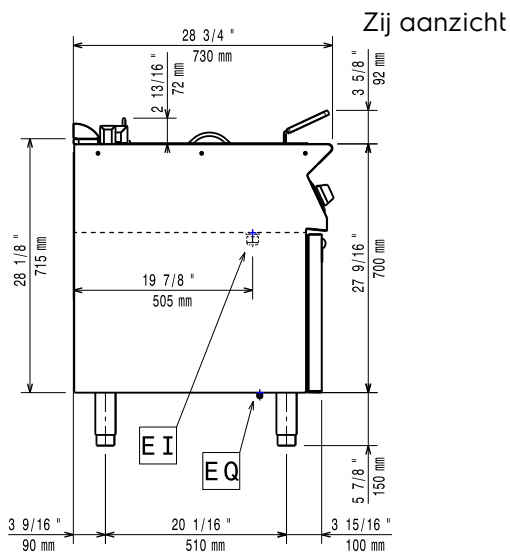
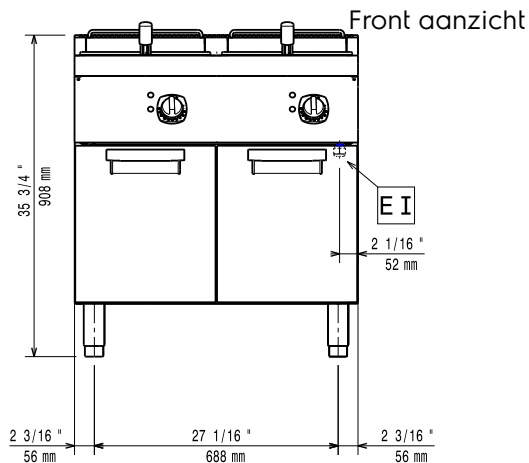
Constructie

- 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.

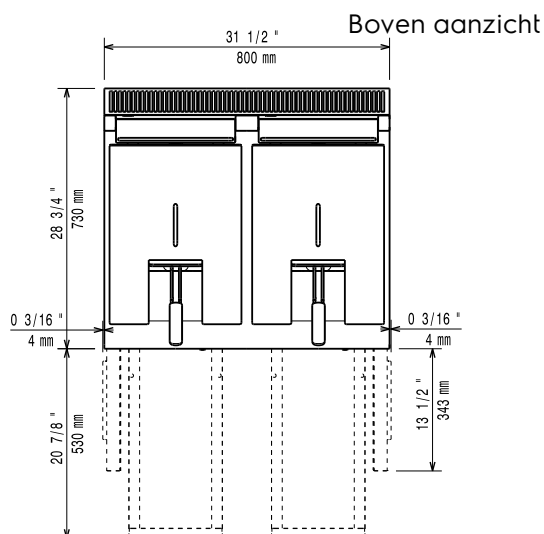


Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 14 lt, elektrisch 17,4 kW, interne elementen



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef



Elektra

Voltage

371085 (E7FREH2FF0)

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

285 mm

Effectieve bak afmetingen, breedte

380 mm

Bak capaciteit

12 lt MIN; 14 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 14 lt, elektrisch 17,4 kW, interne 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 ☐
- WIELENSET, 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor combinatie met een basisframe PNC 206135 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐