

## 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 roestvrijstaal 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.

#### Goedkeuring

### 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.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

### Constructie

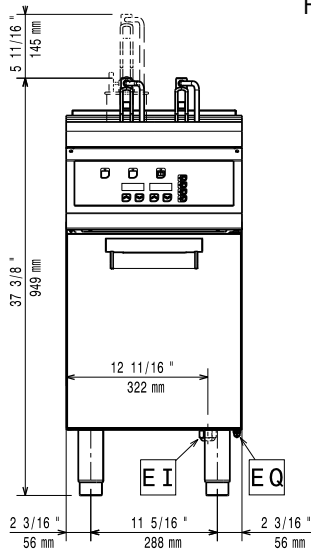
- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

### Duurzaamheid

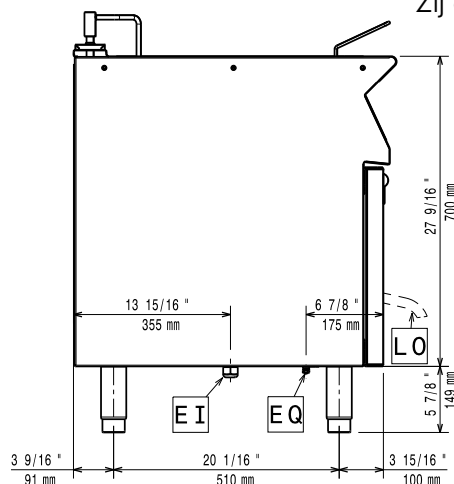
- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).



Front aanzicht

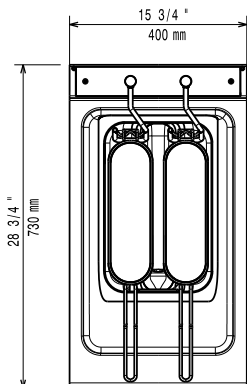


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting  
 EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



## Elektra

### Voltage

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

371083 (E7FRED1GFP)

### Elektrisch max. vermogen

ISO 9001; ISO 14001 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, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 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

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelaar tussen 2 units PNC 206086
- 2 STELVOETEN met bevestigingsplaat, voor vaste montage op de vloer PNC 206136
- DRAGER voor brugopstelling van 800 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206137
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm PNC 206175
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1000 mm PNC 206177
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm PNC 206178
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1600 mm PNC 206179
- FRITUURMAND (225x325 mm) met hefbeugel, voor 15 liter programmeerbare friteuse, kunststof koudgreep PNC 206196
- KRUIMZEEF 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

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

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

- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307
- ACHTER HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, marine PNC 206308
- DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 400 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206366
- 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
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 1200 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206368
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 1600 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206369
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 2000 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206370
- ACHTERPANEEL 600 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206373
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374
- ACHTERPANEEL 1000 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206375
- ACHTERPANEEL 1200 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206376
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 600 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206431
- 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
- AFTAP ONTSTOPPER voor 15 liter friteuse PNC 921695
- INLEG BODEMPLAAT, voorkomt verbranding bij gepaneerde producten, 15 liter friteuse PNC 921696