

## Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 15 lt, elektrisch 10 kW, externe elementen

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



371081 (E7FRED1GF0)

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

### Omschrijving

#### Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met een frituurbak van 13 - 15 liter, vloermodel met draaideur. De verwarmingselementen zijn aan de buitenzijde van de frituurbak 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 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), welke door een robot naadloos aan elkaar gelast worden, lekkage is hierdoor onmogelijk. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbak geplaatst. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief frituurmand 225x325x125 mm met koudgreep, kruimrooster, roestvrijstalen deksel, olie opvangbak. De onderbouw met dubbelwandige draaideur en 3/4" aftapkraan. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX4 waterdicht.

### Uitvoering

- Model voor montage op in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbak.
- Hoog rendement infrarood verwarmingselementen, gemonteerd tegen de buitenzijde van de bak.
- 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 reiniginggemak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

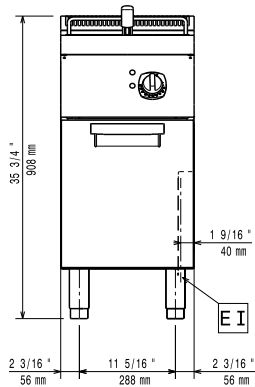
### Duurzaamheid

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

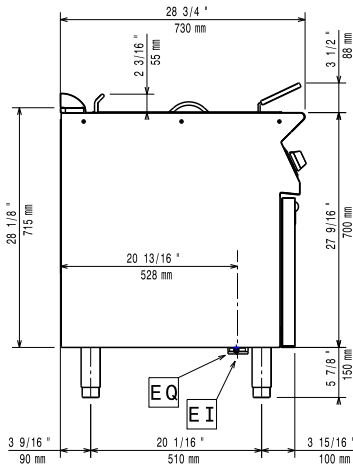


### Goedkeuring

Front aanzicht

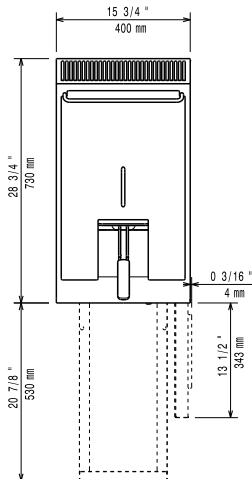


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting  
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



## Elektra

### Voltage

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

371081 (E7FRED1GF0)

### 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 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, 400 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206147
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm PNC 206175
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210
- KRUIMZEEF 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
- VENTILATIEKANAAL VERHOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 400 mm PNC 206303
- 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 400 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206366
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas 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