Electrolux PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 15 lt, gas 14 kW, externe branders

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA

371070 (E7FRGD1GF0) GAS FRITEUSE 1x 15 liter, 14 kW, externe branders

Omschrijving

Product Nr.

* Gas verwarmde friteuse met een frituurbak van 13 - 15 liter, vloermodel met draaideur
* De branders zijn aan de buitenzijde van de frituurbak geplaatst, 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 roestvrijstalen branders zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbak geplaatst, uitgevoerd met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging
* 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 1" aftapkraan
* 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
* IPX4 waterdicht

Goedkeuring

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 15 lt, gas 14 kW, externe branders

Uitvoering

- Roestvrijstalen stelpoten, 50 mm in hoogte verstelbaar.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbak.
- Twee roestvrijstalen hoog rendement 7 kW branders met vlambeveiliging, bevestigd aan de buitenkant van de bak.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Vlambeveiliging op iedere brander.
- 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.
- Piëzo ontsteking voor extra veiligheid.
- Het apparaat is voor gebruik met aardgas of LPG, conversie inspuiters worden standaard meegeleverd.
- IPX4 water protectie.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regulering.

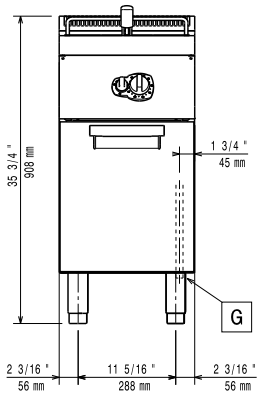
Constructie

- 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 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

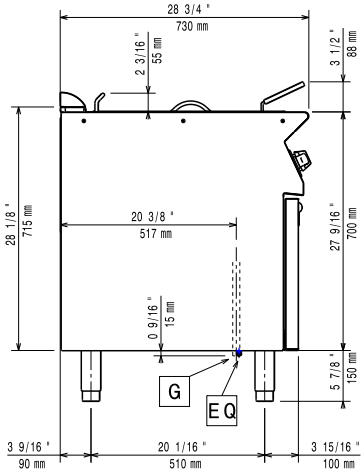
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 15 lt, gas 14 kW, externe branders

Front aanzicht

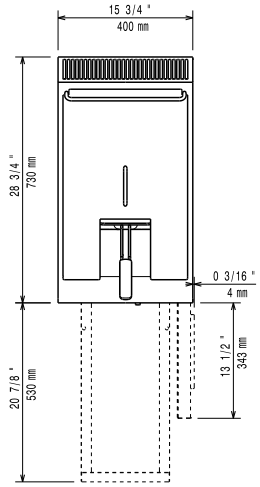


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	14 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20 (20 mbar)
Gas aansluiting	1/2"

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	55 kg
Waterdichtheid index	IPX4

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max	0 - 1.48 m³/h

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

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 15 lt, gas 14 kW, externe branders

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 ❑
- ROOKGASKANAAL Ø120 mm, met trekonderbreker, lengte 900 mm, roestvrijstaal — PNC 206126 ❑
- ADAPTERRING Ø120 - Ø130 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206310 — PNC 206127 ❑
- 2 STELVOETEN met bevestigingsplaat, voor vaste montage op de vloer — PNC 206136 ❑
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel — PNC 206147 ❑
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel — PNC 206148 ❑
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1000 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel — PNC 206150 ❑
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel — PNC 206151 ❑
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1600 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel — PNC 206152 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- ACHTER HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, marine — PNC 206308 ❑
- ROOKGAS CONDENSOR/AFVOER, voor afvoerpijp Ø120 mm, bij 400 mm unit — PNC 206310 ❑
- 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 ❑
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas — PNC 206400 ❑
- 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 ❑
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 700XP en 900XP gas friteuses — PNC 206467 ❑
- 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 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 ❑
- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge gasdruk, reduceert de gasdruk naar 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van 1/2" naar 3/4" — PNC 927225 ❑

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