

**Modulaire bereidingsapparatuur  
700XP Friteuse 1x 7 lt, gas 7 kW,  
externe branders**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



371068 (E7FRGD1BF0)

GAS FRITEUSE 1x 7 liter, 7  
kW, externe branders

## Omschrijving

### Product Nr.

- \* Gas verwarmde friteuse met een frituurbak van 5,5 - 7 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 225x325x90 mm met koudgreep, kruimrooster, roestvrijstalen deksel en olie opvangbak
- \* De onderbouw met dubbelwandige draaideur en 3/4" aftapkraan
- \* 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- \* IPX4 waterdicht

### Goedkeuring

## Uitvoering

- Roestvrijstalen stelpoten, 50 mm in hoogte verstelbaar.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbak.
- Hoog efficiënte roestvrijstalen 7 kW branders met vlambeveiliging, gemonteerd tegen de buitenzijde 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 inspuisers worden standaard meegeleverd.
- IPX4 water protectie.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regulering.

## Constructie

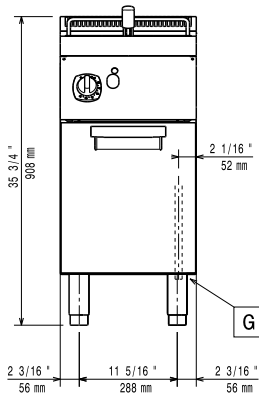
- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanen zorgen voor een vlakke koppeling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

## Duurzaamheid

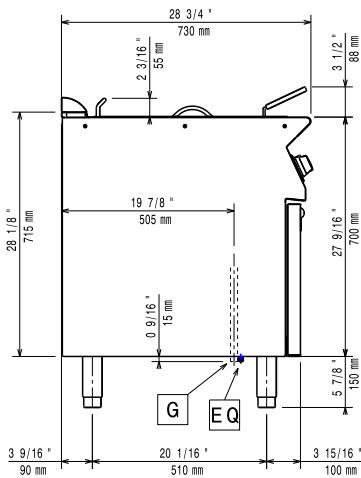


- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).

Front aanzicht

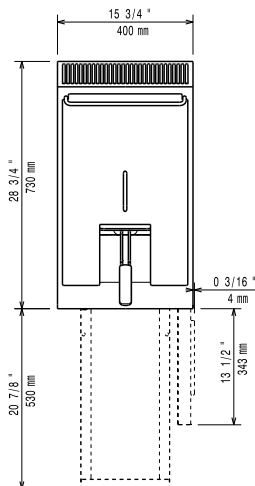


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef  
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



## Gas

### Gas vermogen

371068 (E7FRGD1BF0) 7 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

235 mm

### Effectieve bak afmetingen, breedte

380 mm

### Bak capaciteit

5.5 lt MIN; 7 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

40 kg

### Waterdichtheid index

IPX4

## Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 0.74 m<sup>3</sup>/h

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 1 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) voor 7 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921608

**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
- 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
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265
- 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
- ROOKGAS CONDENSOR/AFVOER, voor afvoerpijp Ø120 mm, bij 400 mm unit PNC 206310
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- 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 7 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921608
- ROESTVRIJSTALEN FILTER voor olie opvangbak van 7, 14 en 15 liter vloermodel friteuse PNC 921693
- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge gasdruk, reduceert de gasdruk naar 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van 1/2" naar 3/4" PNC 927225
- 2 HALVE FRITUURMANDEN (100x325 mm) voor 5, 7 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 960638