



## Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 1x 34 lt, gas 27,5 kW, interne vlampijpen

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



371072 (E7FRGH1LFT)

GAS FRITEUSE 1x 34 liter,  
27,5 kW, interne vlampijpen

- \* De onderbouw met dubbelwandige draaideur en 1" aftapkraan
- \* 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- \* IPX4 waterdicht

### Omschrijving

#### Product Nr. \_\_\_\_\_

- \* Gas verwarmde friteuse met een bak van 29 - 34 liter, vloermodel met draaideuren
- \* De vlampijpen 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 frituurbak van 1,2 mm dik roestvrijstaal, met 3 ingelaste vlampijpen, koude zone en ruim bemeten overbruis zone
- \* Roestvrijstalen branders met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging
- \* Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging
- \* Inclusief 2 frituurmanden 270x260x120 mm met koudgreep, 2 kruimroosters en een roestvrijstalen deksel

#### Goedkeuring \_\_\_\_\_



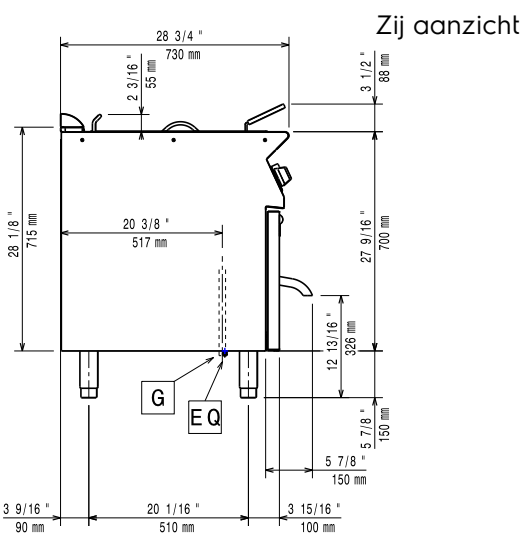
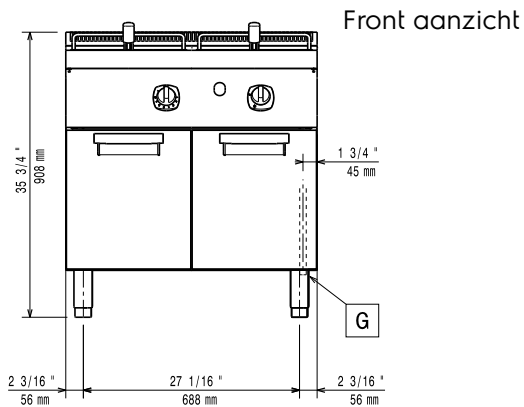
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

## Uitvoering

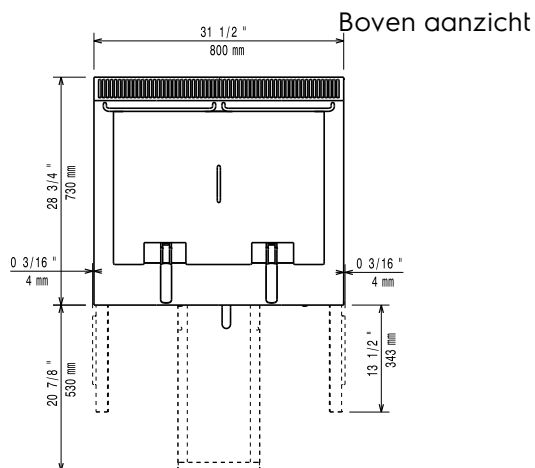
- Perfect voor het frituren van gepaneerde, in beslag gedoopte of met bloem bestoven producten in het algemeen.
- Roestvrijstalen stelpoten, 50 mm in hoogte verstelbaar.
- De vlampijpen in de frituurbak voorkomen dat voedseldeeltjes verbranden of de olie vervuilen, waardoor de levensduur van de olie zou verminderen en het temperatuurherstel tijdens het frituren langzamer gaat.
- 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.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- 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.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.



EQ = Equipotentiaal schroef  
 G = Gas aansluiting



## Gas

Gas vermogen	371072 (E7FRGH1LFT)	27,5 kW
Gassoort optie		Aardgas, LPG
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	648 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	380 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	320 mm
Bak capaciteit	29 lt MIN; 34 lt MAX
Thermostaat instelling	105 °C MIN; 185 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	85 kg
Waterdichtheid index	IPX4

## Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 2.96 m<sup>3</sup>/h

**Meegeleverde accessoires**

- 2 stuks FRITUURMAND (270x260 mm) PNC 921609 voor 34 liter friteuse, kunststof koudgreep

**Optionele accessoires**

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246
- 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 800 mm PNC 206304
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000
- FRITUURMAND (270x260 mm) voor 34 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921609
- GROTE FRITUURMAND (620x330 mm) voor 34 liter friteuse, 2 kunststof koudgrepen PNC 921642
- 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