

**371080 (E7FREH2E00)**ELEKTRISCHE FRITEUZE 2x
12 liter, 17,4 kW, interne
elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 10 - 12 liter, topmodel zonder onderbouw. De verwarmings elementen 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 frituurbakken van 1,5 mm dik roestvrijstaal, met ronde hoeken, koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De elementen zijn opklapbaar in de frituurbak geplaatst, voor eenvoudige reiniging. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 225x325x125 mm met koudgreep, 2 kruimroosters en 2 roestvrijstalen deksels. Olie afvoer met veiligheids aftapkranen op het front. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX4 waterdicht.

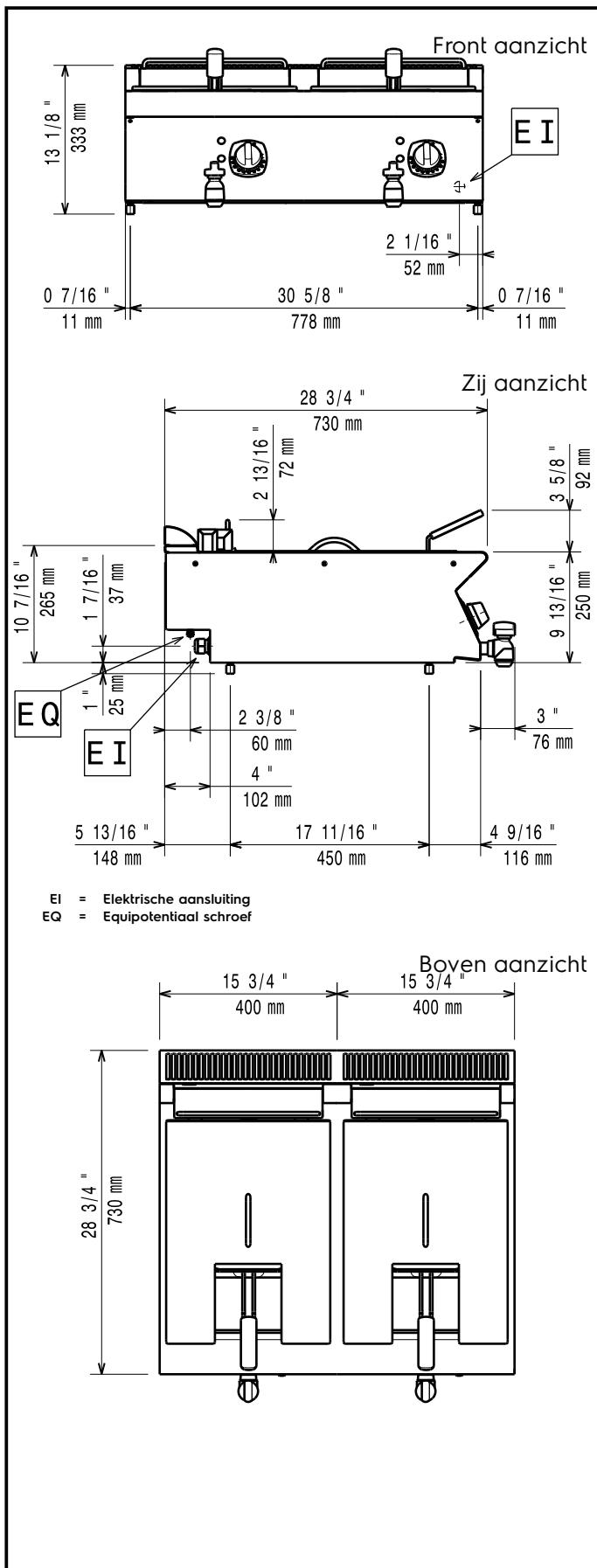
Uitvoering

- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- Thermostatische regeling van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Olie aftapkraan aan de voorzijde van de bakken.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- IPX4 water protectie.
- Incoloy beschermde verwarmingselementen geplaatst in de bak kunnen opgeklapt worden voor eenvoudig reinigen.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regeling.
- Geschikt voor plaatsing op een werkbank.

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.

Goedkeuring



Elektra

Voltage

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

371080 (E7FREH2E00)

Elektrisch max. vermogen 17.4 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	235 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	420 mm
Bak capaciteit	10 lt MIN; 12 lt MAX
Thermostaat instelling	105 °C MIN; 185 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Gewicht, netto	45 kg
Waterdichtheid index	IPX4

Meegeleverde accessoires

- 2 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) voor 12 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921629

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086
- DRAGER voor brugopstelling van 800 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206137
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, 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
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 700XP PNC 216277
- FRITUURMAND (225x325 mm) voor 12 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921629