Electrolux PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 5 lt, elektrisch 9 kW, interne elementen, topmodel

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA

371074 (E7FRED2A00) ELEKTRISCHE FRITEUSE 2x 5 liter, 9 kW, interne elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 4 - 5 liter, topmodel zonder onderbouw. 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 1,2 mm dik roestvijstaal, 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 100x325x125 mm met koudgreep, 2 kruimroosters en een roestvrijstalen deksel. Olie afvoer met veiligheids aftapkranen op het front. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX4 waterdicht.

Goedkeuring

Uitvoering

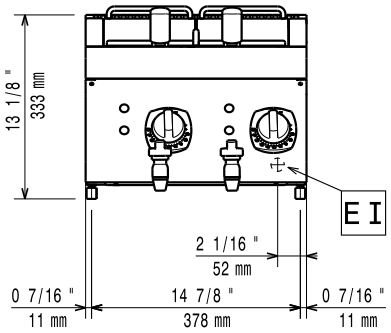
- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Olie aftapkraan aan de voorzijde van de bakken.
- Alle belangrijke 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 regulering.
- Geschikt voor plaatsing op een werkbank.

Constructie

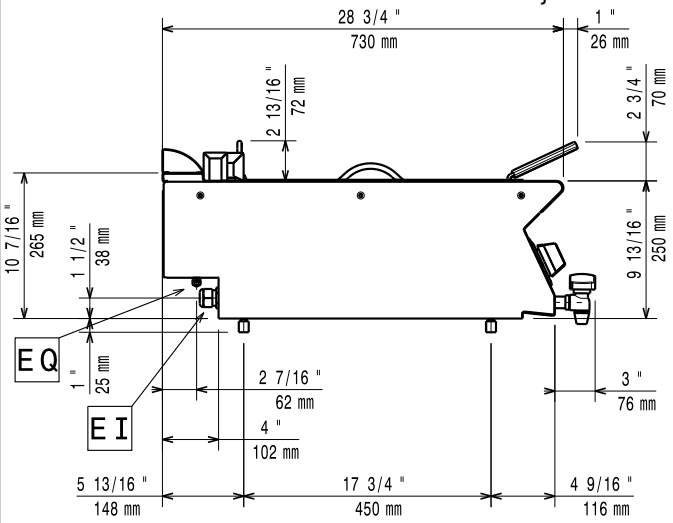
- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling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

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 5 lt, elektrisch 9 kW, interne elementen, topmodel

Front aanzicht

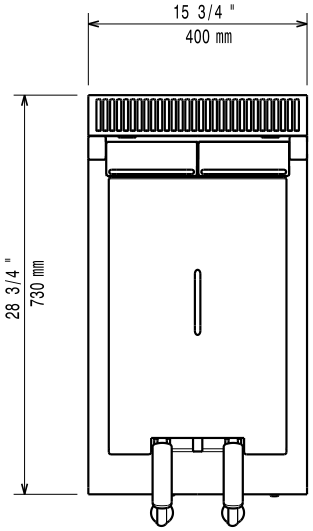


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Elektrisch max. vermogen	9 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	110 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	235 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	420 mm
Bak capaciteit	4 lt MIN; 5 lt MAX
Thermostaat instelling	105 °C MIN; 185 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	400 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Gewicht, netto	20 kg
Waterdichtheid index	IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 2 HALVE FRITUURMANDEN (100x325 mm) voor 5, 7 liter friteuse, kunststof koudgreep — PNC 960638

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 ❑
- DRAGER voor brugopstelling van 1000 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen — PNC 206138 ❑
- DRAGER voor brugopstelling van 1200 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen — PNC 206139 ❑
- DRAGER voor brugopstelling van 1400 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen — PNC 206140 ❑
- DRAGER voor brugopstelling van 1600 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen — PNC 206141 ❑
- DRAGER voor brugopstelling van 400 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen — PNC 206154 ❑
- 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 ❑

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

2025.07.01

• VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas	PNC 206400	❑
• 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 700XP	PNC 216277	❑

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