

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 7 lt, elektrisch 10,8 kW, externe elementen, topmodel

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



371076 (E7FREH2B00)

ELEKTRISCHE FRITEUSE 2x
7 liter, 10,8 kW, externe
elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 5,5 - 7 liter, topmodel zonder onderbouw. De verwarmingselementen zijn aan de buitenzijde van de frituurbakken gemonteerd, 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 frituurbakken van 1,5 mm dik roestvrijstaal met ronde hoeken, diepe koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De frituurbakken worden 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 verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbakken geplaatst. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 225x325x90 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.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbakken.
- Hoog rendement infrarood verwarmingselementen, gemonteerd tegen de buitenzijde van de bakken.
- 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.
- 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.

Duurzaamheid

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



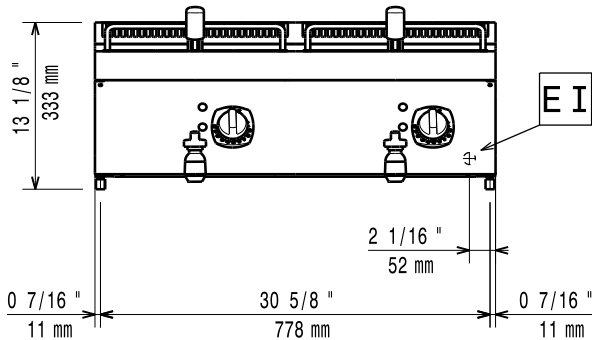
Goedkeuring



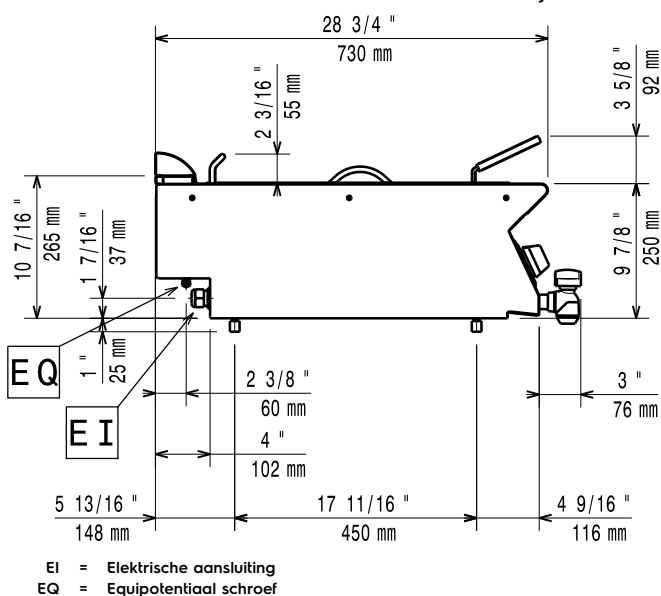
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Friteuse 2x 7 lt, elektrisch 10,8 kW, externe elementen, topmodel

Front aanzicht

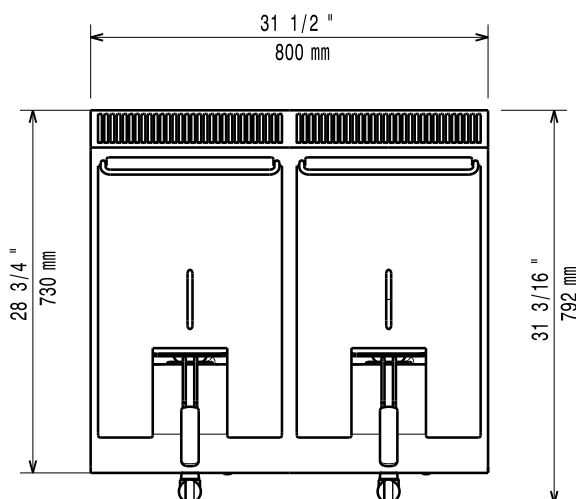


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Elektrisch max. vermogen 10.8 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 380 mm
 Bak capaciteit 5.5 lt MIN; 7 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 40.5 kg
 Waterdichtheid index IPX4

Meegeleverde accessoires

- 2 stuks FRITUURMAND (225x325 mm) PNC 921608 voor 7 liter friteuse, kunststof koudgreep

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 ☐
- 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 ☐
- ACHTER HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, marine PNC 206308 ☐
- LADENSET met 2 laden, 100 mm hoog, voor 400 mm onderkast (700XP). Bij kasten van 800 mm of 1200 mm is de centrale steun 206245 noodzakelijk PNC 206318 ☐

Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Friteuse 2x 7 lt, elektrisch 10,8 kW, externe elementen, topmodel

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



- 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 7 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 921608 ☐