

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Friteuse 2x 23 lt, gas 42 kW, externe branders

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391332 (E9KKGABAMEA)

GAS FRITEUSE 2x 23 liter, 42
kW, externe vlampijpen

Omschrijving

Product Nr.

- * Gas verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 21 - 23 liter, vloermodel met draaideuren
- * 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
- * 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units
- * Rookgas afvoeropening achter met 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 roestvrijstalen branders zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbakken geplaatst, uitgevoerd met waakvlam, piëzo ontsteking en vlambeveiliging
- * Traploze thermostatische temperatuur regeling van 120 - 190°C,

met oververhitting beveiliging

- * Inclusief 4 frituurmanden 140x330x148 mm met koudgreep,
- 2 kruimroosters, 2 roestvrijstalen deksels, 2 olie opvangbakken
- * De onderbouw met dubbelwandige draaideuren en 1" aftapkranen
- * 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm
- * IPX5 waterdicht

Goedkeuring

Uitvoering

- Diepgetrokken V-vormige frituurbakken.
- Thermostatische regeling van de olie temperatuur tot maximaal 190 °C.
- Vlambeveiliging op iedere brander.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- Piëzo ontsteking voor extra veiligheid.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- Standaard uitgevoerd met 4 kleine manden en een links en rechts draaiende deur in de onderbouw.
- Hoog efficiënte roestvrijstalen branders van 42 kW met brander beveiliging, gemonteerd aan de buitenzijde van de frituurbakken.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regulering.

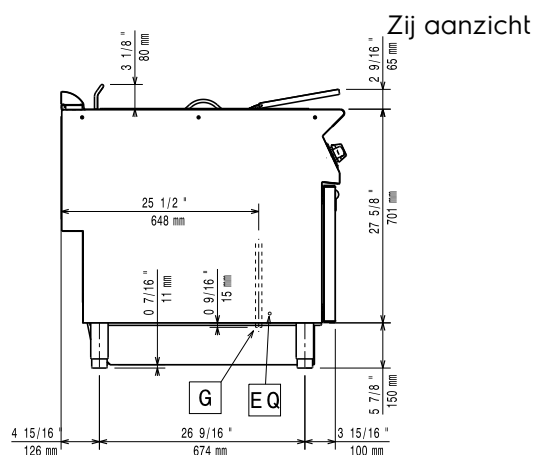
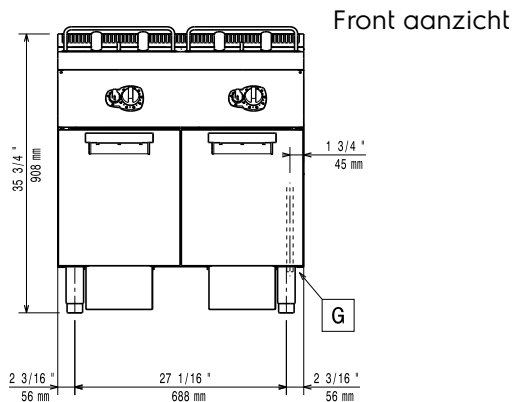
Constructie

- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Geplaatst op vier stelpoten Ø50 mm.

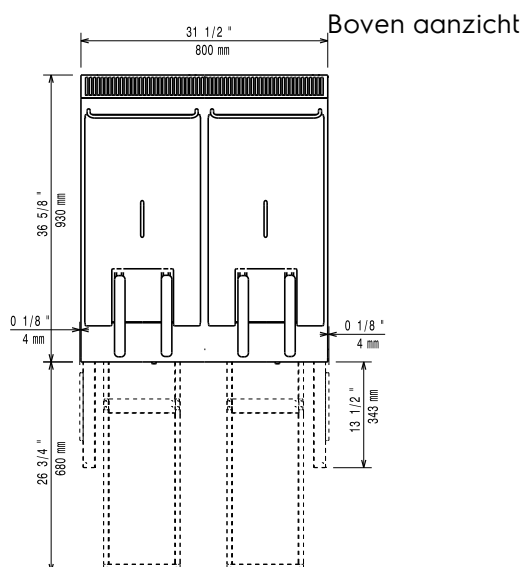
Duurzaamheid

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





EQ = Equipotentiaal schroef
 G = Gas aansluiting



Gas

Gas vermogen	391332 (E9KKGABAMEA)	42 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	340 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	575 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	400 mm
Bak capaciteit	21 lt MIN; 23 lt MAX
Thermostaat instelling	120 °C MIN; 190 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	115 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 4.23 m³/h

Meegeleverde accessoires

- 2 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 2 stuks 2 HALVE FRITUURMANDEN (140x330 mm) voor 18 en 23 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927223

Optionele accessoires

- ROESTVRIJSTALEN FILTER voor olie opvangbak van 23 liter friteuse PNC 200086
- 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
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180
- HYGIËNE DEKSEL voor betere afdichting frituurbak, voor 23 liter friteuse PNC 206201
- FRONTPLINT met uitsparing voor olie opvangbak, voor 23 liter friteuse PNC 206203
- VERLENGINGSPIJP voor 1" aftapkraan van de 23 liter friteuse PNC 206209
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246
- 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
- DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- DWARS BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 900XP pastakoker, 23 liter friteuse, koelonderbouw, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206372
- 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 900XP PNC 216134
- KRUIMZEEF met handgreep, voor de koude zone van 23 liter friteuse PNC 921023
- 2 HALVE FRITUURMANDEN (140x330 mm) voor 18 en 23 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927223
- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge gasdruk, reduceert de gasdruk naar 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van 1/2" naar 3/4" PNC 927225
- FRITUURMAND (285x352 mm) voor 18 en 23 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927226
- AFTAP ONTSTOPPER voor 23 liter friteuse PNC 927227

- INLEG BODEMPLAAT, voorkomt verbranding bij gepaneerde producten, 23 liter friteuse PNC 960645