

Ravintolalaitteet 700XP rasvakeitin 12 L, pöytämalli, 400 mm

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



371079 (E7FRED1E00)

RASVAKEITIN 12 L,
PÖYTÄM. 400 MM

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Rasvakeitin, jossa on 12 L allas. Vastukset ovat altaan sisällä ja ne ovat kallistettavissa helpottamaan puhdistusta.

700 XP laitesarja sisältää yli 100 mallia, jotka ovat suunniteltu takaamaan korkeimman tuottavuuden, luotettavuuden, ergonomian sekä energiansäästön. Sarjan ominaispiirteenä on, että kaikki laitteet ovat 730 mm syviä ja leveysvaihtoehtoina on 400 mm, 800 mm tai 1200 mm.

Sarjassa on paljon energiatehokkuuteen ja ympäristöystävällisyyteen liittyviä ratkaisuja ja laitteet ovat valmistettu laadukkaasta ruostumattomasta teräksestä.

Ominaisuudet

- Laite voidaan asentaa joko pöydän tai rst-jalustan päälle tai seläkkäin.
- Öljyn lämpötilan termostaattisäätö maks. 185 C°.
- Kaikissa yksiköissä on vakiovarusteena ylikuumentumissuojatermostaatti.
- Öljy tyhjentyy altaan etuosassa sijaitsevan hanan kautta.
- Kaikki pääkomponentit sijaitsevat laitteen edessä ja ovat helposti huollettavissa.
- IPX4-vesisuojaus.
- Altaan sisäpuolella sijaitsevat vahvistetut Incoloy-lämpövastukset voidaan nostaa ylös puhdistamisen helpottamiseksi.
- Valinnainen kannettava öljynlaadun valvontalaite (koodi 9B8081) tehokkaaseen öljynhallintaan.
- Soveltuu työtasolle asennettavaksi.

Rakenne

- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä ja Scotch Brite -viimeistelyllä.
- Laitteen päälliosa on valmistettu yhtenäisestä 1,5 mm paksusta ruostumattomasta teräksestä.
- Laitteet ovat valmistettu laserleikkaamalla, jolloin saumakohdat ovat yhtenäisiä, eikä likataskuja pääse muodostumaan. Puhtaanapito on helppoa.
- Altaan sisäpuolen pyöristetyt kulmat helpottavat puhdistamista.

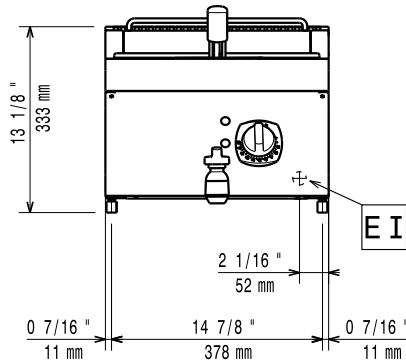
HYVÄKSYNTÄ: _____



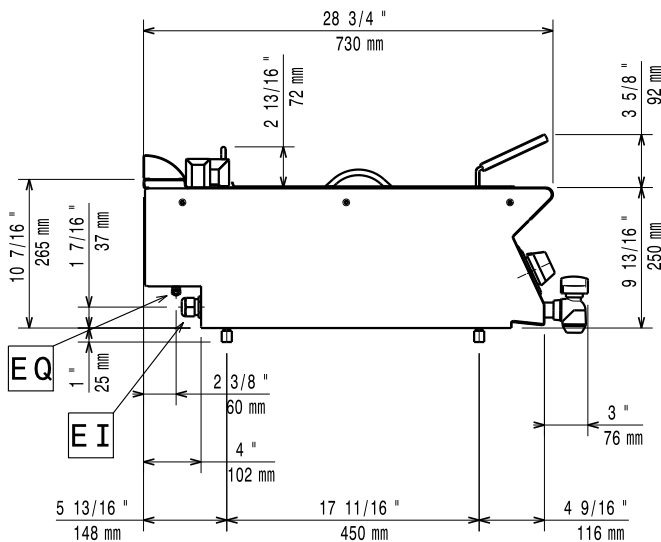
Electrolux
PROFESSIONAL

Ravintolalaitteet 700XP rasvakeitin 12 L, pöytämalli, 400 mm

Edestä

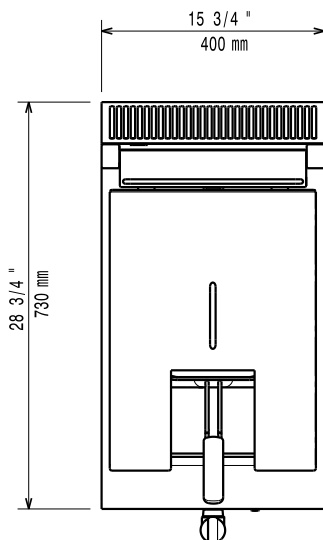


Sivulta



EI = Sähköliitäntä
EQ = Ekvipotentiali ruuvi

Päältä



Sähkö

Jännite: 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Kokonaisteho: 8.7 kW

Avaintieto

Altaan hyötytilavuus (leveys): 240 mm
Altaan hyötytilavuus (korkeus): 235 mm
Altaan hyötytilavuus (syvyys): 420 mm
Altaan tilavuus: 10 lt MIN; 12 lt MAX
Termostaatin säätöalue: 105 °C MIN; 185 °C MAX
Ulkomitat, leveys: 400 mm
Ulkomitat, syvyys: 730 mm
Ulkomitat, korkeus: 250 mm
Nettopaino: 25 kg
Sertifiointi ryhmä: EFI7112

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Kori 12 L rasvakeittimeen PNC 921629

Lisävarusteet

- Liitossarja PNC 206086 ☐
- Tuki 800 mm silta-asennus PNC 206137 ☐
- Tuki 1000 mm silta-asennus PNC 206138 ☐
- Tuki 1200 mm silta-asennus PNC 206139 ☐
- Tuki 1400 mm silta-asennus PNC 206140 ☐
- Tuki 1600 mm silta-asennus PNC 206141 ☐
- Tuki 400 mm silta-asennus PNC 206154 ☐
- Tuuletuskanavan korotusritilä, 400mm PNC 206303 ☐
- Sivukaide oikea ja vasen PNC 206307 ☐
- takakaide 800 mm PNC 206308 ☐
- Ilma-aukon verkkoritilä 400mm 700/900XP PNC 206400 ☐
- 2 kpl sivupeitelevyt 250x700 mm PNC 216277 ☐
- Kori 12 L rasvakeittimeen PNC 921629 ☐
- Veden lisäaine korroosiota vastaan PNC 927222 ☐
- 2 kpl koreja 2x5 L ja 12 L rasvakeittimiin PNC 960638 ☐



Ravintolalaitteet
700XP rasvakeitin 12 L, pöytämalli, 400 mm

Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2025.07.01