

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 15 I, freistehend

| Technisches Datenblatt |
|------------------------|
| ARTIKEL # |
| MODELL # |
| |
| NAME # |
| |
| SIS # |
| |
| AIA # |



371070 (E7FRGD1GF0)

15-L-GAS-FRITEUSE 400

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Friteuse mit 1 V-Becken 15 Ltr., Standgerät mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff

- Beckengröße: 240x380x505 mm, außenliegende Heizelemente
- Füllmenge min./max: 13/15 Ltr.
- Arbeitstemperatur: 105-185°C
- Serienzubehör: je Becken 1 Korb (921691) und 1 Deckel
- dreiseitig geschlossener Schrankraum, 330x640x420 mm
- vorne geschlossen mit 1 Flügeltür, Rechtsanschlag Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Zwei 7 kW Edelstahl-Hochleistungsbrenner mit Flammenwächter außen am Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

Konstruktion

- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Serienmäßiges Zubehör

| 1 St. Tür für offenen | PNC 206350 | | |
|---|------------|--|--|
| Unterschrank | | | |
| • 1 St. Vollkorb für 14- und 15- | PNC 921691 | | |

Liter-Fritteusen

Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 □
 Rückstromverhinderer, 120 mm PNC 206126 □
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø
 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 □
 Front-Sockelblende, 400 mm PNC 206147 □
- Front-Sockelblende, 800 mm
 Front-Sockelblende, 1000 mm
 PNC 206148 □
 PNC 206150 □
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 □
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 🗆



Genehmigung:



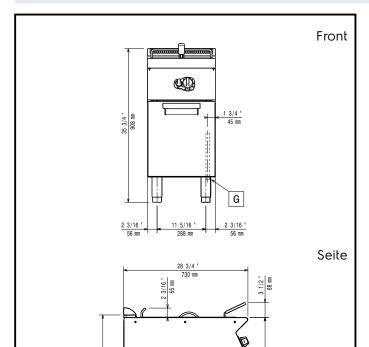
Modulare Großküchengeräteserie 700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 15 I, freistehend

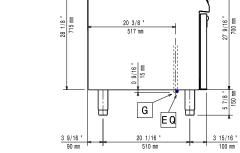
| Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206175 | • Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 15-Liter-Fritteusen | PNC 921695 |
|---|------------|---|------------|
| Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | Ableitblech für panierte Produkte für 15-Liter-Fritteusen | PNC 921696 |
| Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 |
| Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | | |
| Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | | |
| 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | | |
| Grobschmutzfilter f ür 15-Liter- Fritteusen | PNC 206235 | | |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden | PNC 206249 | | |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden | PNC 206265 | | |
| Fettablaufrohr für 15-Liter- Standfritteuse | PNC 206301 | | |
| • Rückseiliger Abgaskamin, 400 mm | PNC 206303 | | |
| Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 | PNC 206307 | | |
| RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE | PNC 206308 | | |
| Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø | PNC 206310 | | |
| Tür für offenen Unterschrank | PNC 206350 | | |
| Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 400 mm (XP700-900) | PNC 206366 | | |
| Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900) | PNC 206367 | | |
| Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) | PNC 206368 | | |
| Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) | PNC 206369 | | |
| Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) | PNC 206370 | | |
| Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900) | PNC 206373 | | |
| Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) | PNC 206374 | | |
| Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) | PNC 206375 | | |
| Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) | PNC 206376 | | |
| Netzgitter f ür Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) | | | |
| Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 600 mm (XP700-900) | PNC 206431 | | |
| - NOTTRANSLATED - | PNC 206467 | | |
| 2 Seitenblenden für freistehende Geräte | PNC 216000 | | |
| Vollkorb für 14- und 15-Liter- Fritteusen | PNC 921691 | | |
| 2 Halbkörbe für 14- und 15-Liter- Fritteusen | PNC 921692 | | |
| Filter für Fettauffangbehälter für 7-, 14- und 15-Liter-Standfritteusen | PNC 921693 | | |





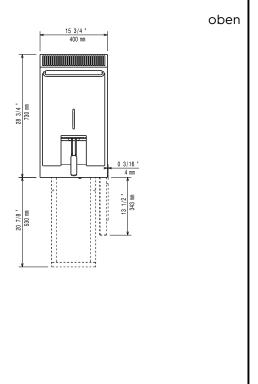
Modulare Großküchengeräteserie 700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 15 I, freistehend





EQ G Equipotentialschraube

Gasanschluss



Gas

Gasleistung: 14 kW Standardgasart: Erdgas Gasart, Option: Erdgas Gaszufuhr: 1/2"

Schlüsselinformation

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

Beckenabmessungen

240 mm (Nutzinhalt) Länge:

Beckenabmessungen

(Nutzinhalt) Höhe: 505 mm

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe: 380 mm

Beckeninhalt: 13 lt MIN; 15 lt MAX Thermostatbereich: 105 °C MIN; 185 °C MAX

Nettogewicht: 55 kg Versandgewicht: 58 kg Versandhöhe: 1140 mm Versandlänge: 460 mm Versandtiefe: 820 mm Versandvolumen: 0.43 m³ Zertifizierungsgruppe N7FG

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 15 I, freistehend

