

Modularne urządzenia grzewcze 700XP Frytkownica elektryczna, 2x15 litrów, wolnostojąca

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



371082 (E7FREH2GF0)

Frytkownica elektryczna
wolnostojąca, 2 x 15 litrów, V
- kształt komory, elementy
grzewcze poza zbiornikiem,
strefa zimna

Krótką specyfikacja

Nr pozycji _____

Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.
- Głęboko-tłoczone komory grzewcze w kształcie litery V.
- Wysoko sprawne elementy grzejne na podczerwień są przyłączone na zewnątrz komór.
- Regulacja temperatury pracy termostatem, o maksymalnym zakresie temperatury 185 °C.
- Termostat z zabezpieczeniem przed przegrzaniem urządzenia.
- Wypuszczanie oleju z komory grzewczej przez kurek do pojemnika odpływowego umieszczonego pod komorą.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Ochrona przed wodą IPX4.
- Możliwość podłączenia do przenośnego monitorowania jakości oleju (potrzebne jest dodatkowe akcesorium 9B8081).

Konstrukcja

- Komora grzewcza z zaokrąglonymi wewnętrznymi narożnikami dla ułatwienia czyszczenia.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Jednocześnie tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm ze stali nierdzewnej.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

Utrzymywalność

- Urządzenie jest zaprojektowane zgodnie z szwajcarską regulacją energetycznej efektywności (730.02)

Uwzględnione akcesoria

- 2 x Drzwi do podstaw PNC 206350
otwartych z linii 700&900XP
- 2 x 1 kosz pełnowymiarowy PNC 921691
do frytownic 10 l OptiOil oraz
14/15 l

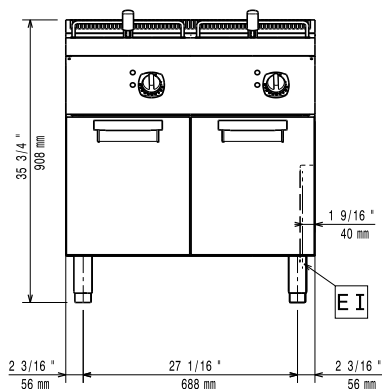
Opcjonalne akcesoria

- Taśma do uszczelnienia luk PNC 206086 ☐
między poszczególnymi
modułami.
- Zestaw 2 nóg do linii XP PNC 206136 ☐

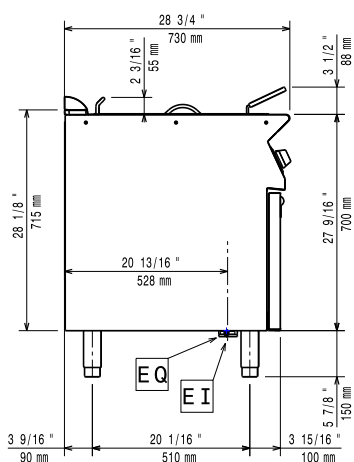
APROBATA _____

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm | PNC 206148 | ☐ | • Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 2000 mm | PNC 206370 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm | PNC 206150 | ☐ | • Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 800 mm | PNC 206374 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm | PNC 206151 | ☐ | • Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1000 mm | PNC 206375 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm | PNC 206152 | ☐ | • Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1200 mm | PNC 206376 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm | PNC 206176 | ☐ | • Kratka kominowa o szerokości 400 mm | PNC 206400 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm | PNC 206177 | ☐ | • Zestaw 2 bocznych maskownic (lewa i prawa), do zakrycia całej strony urządzeń (dla linii 700XP) | PNC 216000 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm | PNC 206178 | ☐ | • 1 kosz pełnowymiarowy do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l | PNC 921691 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm | PNC 206179 | ☐ | • 2 kosze na połowę wielkości do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l | PNC 921692 | ☐ |
| • Komplet 4 nóg do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm | PNC 206210 | ☐ | • Podstawowy filtr siatkowy ze stali nierdzewnej do frytownic o pojemności 7, 14 i 15 litrów. (ramka ze siatką filtracyjną do większych resztek) | PNC 921693 | ☐ |
| • Filtr siatkowy do zatrzymania dużych zanieczyszczeń, do komory frytownic o pojemności 15 litrów z linii 700&900XP | PNC 206235 | ☐ | • Pręt do przetykania rur odpływowych do frytownic 15 litrowych | PNC 921695 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk (dla linii 700XP) | PNC 206249 | ☐ | • Deflektor dla produktów mącznych do frytownic 15 litrowych | PNC 921696 | ☐ |
| • Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm (dla linii 700XP) | PNC 206265 | ☐ | | | |
| • Dodatkowa rura spustowa oleju do frytownic 15 litrowych z linii 700&900XP | PNC 206301 | ☐ | | | |
| • Podwyższenie komina o szerokości 800 mm | PNC 206304 | ☐ | | | |
| • Boczne poręcze do linii 700XP (z prawej i lewej strony) | PNC 206307 | ☐ | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206308 | ☐ | | | |
| • Drzwi do podstaw otwartych z linii 700&900XP | PNC 206350 | ☐ | | | |
| • Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 800 mm | PNC 206367 | ☐ | | | |
| • Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1200 mm | PNC 206368 | ☐ | | | |
| • Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1600 mm | PNC 206369 | ☐ | | | |

Przód

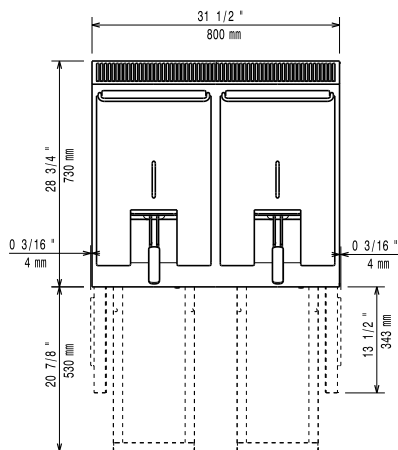


Bok



EI = Złącze elektryczne
EQ = Śruba ekwipotencjalna

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Moc całkowita: 20 kW

Kluczowe informacje:

Jeśli urządzenie zostanie ustawione obok lub przy meblach lub podobnych elementach wrażliwych na temperaturę, konieczne jest zachowanie odstępu bezpieczeństwa około 150 mm lub zamocowanie jakiejś formy izolacji cieplnej.

Ilość komór: 2
Wymiary użytkowe komory (szerokość): 240 mm
Wymiary użytkowe komory (wysokość): 505 mm
Wymiary użytkowe komory (głębokość): 380 mm
Pojemność komory: 13 lt MIN; 15 lt MAX
Zakres termostatu: 105 °C MIN; 185 °C MAX
Wymiary zewnętrzne, szerokość: 800 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość: 730 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość: 850 mm
Ciężar netto: 81 kg
Ciężar wysyłkowy: 89 kg
Objętość wysyłkowa: 0.8 m³