

Modularne urządzenia grzewcze 700XP Frytkownica elektryczna, 1x15 litrów, programowalna, wolnostojąca

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



371083 (E7FRED1GFP)

Frytkownica elektryczna wolnostojąca, 1 x 15 litrów, V - kształt komory, elementy grzewcze poza zbiornikiem, strefa zimna, cyfrowy ekran programowalny, silnikowy ruch koszy

Krótką specyfikacją

Nr pozycji _____

Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.
- Głęboko-tłoczona komora frytkownicy w kształcie litery V.
- Cyfrowy ekran sterowania pozwala na zapamiętanie 5 różnych programów (zgodnie z HACCP). Na każdy program można ustawić 5 różnych temperatur gotowania z dowolnymi czasami podnoszenia do lewego i do prawego kosza.
- Automatyczny system podnoszenia koszy - 2 niezależnie sterowane podnośniki.
- Wysoko sprawne elementy grzejne na podczerwień są przyłączone na zewnątrz komory.
- Regulacja temperatury pracy termostatem, o maksymalnym zakresie temperatury 185 °C.
- Wbudowany system sterowania cyfrowego z monitorowaniem temperatury, czasu i bezpieczeństwa procedury podczas smażenia.
- Termostat z zabezpieczeniem przed przegrzaniem urządzenia.
- 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).
- Wypuszczanie oleju z komory grzania jest przez kurek umieszczony poniżej komory. (pojemnik nie jest w standardzie dostawy).

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.

Utrzymywaność

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

Uwzględnione akcesoria

- 1 x Drzwi do podstaw otwartych PNC 206350 z linii 700&900XP
- 1 x 2 kosze na połowę wielkości PNC 921692 do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l

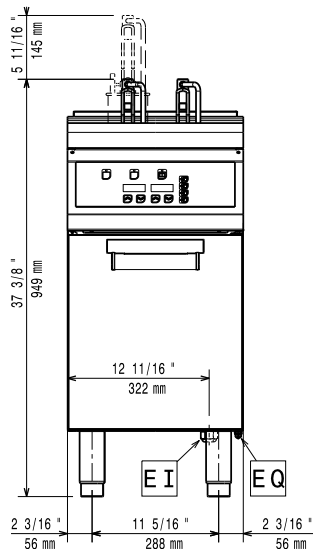
Opcjonalne akcesoria

- Taśma do uszczelnienia luk między poszczególnymi modułami. PNC 206086 ☐

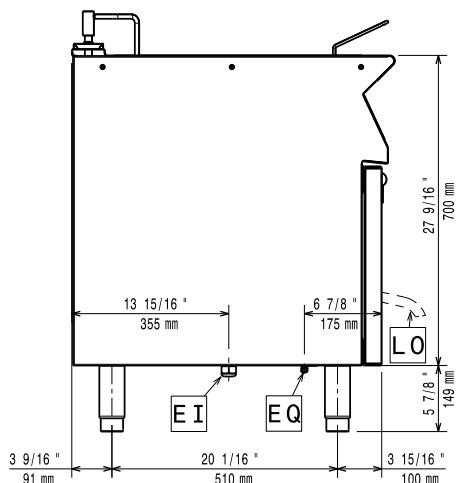
APROBATA _____

• Zestaw 2 nóg do linii XP	PNC 206136	☐	• Pręt do przetykania rur odpływowych do frytownic 15 litrowych	PNC 921695	☐
• Pomost, długość 800mm, do instalacji urządzeń bez podstaw między dwa wolnostojące moduły	PNC 206137	☐	• Deflektor dla produktów mącznych do frytownic 15 litrowych	PNC 921696	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 400 mm	PNC 206175	☐			
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm	PNC 206176	☐			
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm	PNC 206177	☐			
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm	PNC 206178	☐			
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm	PNC 206179	☐			
• Kosz pełnowymiarowy z uchwytem do programowalnej frytownicy 15 l z linii 700	PNC 206196	☐			
• Filtr siatkowy do zatrzymania dużych zanieczyszczeń, do komory frytownic o pojemności 15 litrów z linii 700&900XP	PNC 206235	☐			
• Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk (dla linii 700XP)	PNC 206249	☐			
• Dodatkowa rura spustowa oleju do frytownic 15 litrowych z linii 700&900XP	PNC 206301	☐			
• 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 400 mm	PNC 206366	☐			
• 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	☐			
• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 2000 mm	PNC 206370	☐			
• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 600 mm	PNC 206373	☐			
• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 800 mm	PNC 206374	☐			
• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1000 mm	PNC 206375	☐			
• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1200 mm	PNC 206376	☐			
• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 600 mm	PNC 206431	☐			
• Zestaw 2 bocznych maskownic (lewa i prawa), do zakrycia całej strony urządzeń (dla linii 700XP)	PNC 216000	☐			
• 1 kosz pełnowymiarowy do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l	PNC 921691	☐			
• 2 kosze na połowę wielkości do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l	PNC 921692	☐			

Przód

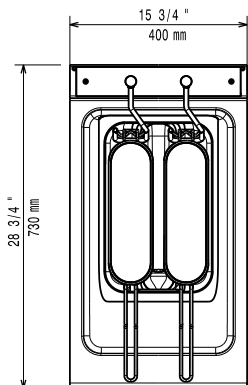


Bok



EI = Złącze elektryczne
EQ = Śruba ekwipotencjalna

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Moc całkowita: 10 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: 1
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: 400 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość: 730 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość: 850 mm
Ciężar netto: 59 kg
Ciężar wysyłkowy: 68 kg
Objętość wysyłkowa: 0.45 m³