

613027

FRS70G7

**GAS-FRITEUSE FREISTEHEND 14 L + 14 L  
DOPPELBECKEN MIT INTERNEN  
WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER  
UNTERBAU - DECKEL, KÖRBE UND  
FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN**



- Gas-Fritteuse 14 + 14 l freistehend mit geschlossenem Unterbau 70 cm und Wärmetauschern im Becken, die eine höhere Energieleistung ermöglichen.
- Das geschweißte Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der tiefgezogenen Arbeitsplatte aus AISI 304 mit Scotch Brite-Finish verschweißt.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Arbeitsfläche mit Vorderbereich zum Auffangen von überlaufendem Öl oder Schaum.
- 2 ovale Wärmetauscher aus Edelstahl AISI 304 in jedem Becken.
- Piezoelektrische Einschaltung der Zündflamme mit Sicherheitsthermoelement.
- Das Thermostatventil dient zur Kontrolle der Öltemperatur, um zu garantieren, dass die zubereiteten Lebensmittel außen knackig und knusprig und innen weich sind.
- Im Öl liegenden Thermostat-Kapillarrohre garantieren eine bessere Reaktivität bei der Temperaturerfassung, um das Öl auf den gewünschten Wert zu erwärmen, das Erreichen des Rauchpunkts zu vermeiden und die Lebensdauer des Öls zu verlängern.
- Dank des hohen Kamins wird ein Eindringen des Öls in das Gerät vermieden.
- Korbhalterung am Kamin.
- Vorderseite sowie Seiten- und Rückwände aus Edelstahl.
- Anbausystem der Module mit Verbindungselementen an den Außenseiten.
- Höchsttemperatur 190°C unter dem Rauchpunkt von Öl.
- Ablauf am Beckenboden.
- Einschließlich Fettauffangbehälter mit Filter im geschlossenen Unterbau, Körben und Deckeln.
- Technikfach für einfachere Gasanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.
- Die Gasgeräte sind vom DVGW CE-zertifiziert und wurden strengsten Sicherheitstests unterzogen.
- An den Geräten können die vom Kunden gewünschten Düsen installiert werden, auch in der Abnahmephase. Die Standardausstattung ist für Erdgas G20. Zusätzlich sind weitere Düsen im Lieferumfang enthalten, falls eine Umwandlung vor Ort notwendig ist.

## TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	23 kW	GAS-LEISTUNG	23 kW
TEMPERATURBEREICH	110÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	14lt+14lt
VERBRAUCH ERDGAS	2,43 m³/h	ABMESSUNGEN WANNE	25x49,5x35 cm
HEIZUNG	Wärmetauscher in der Wanne	WANNENTYP	AISI 304
WANNEN	n° 2	NUMMER CE GAS-ZERTIFIKAT	CE-0085BO0095
DURCHMESSER GASANSCHLUSS	1/2" G EN10226-1	POSITION GASANSCHLUSS (H)	0 mm
POSITION GASANSCHLUSS (X)	20 mm	POSITION GASANSCHLUSS (Y)	-487 mm
FUSSHÖHE	155 mm	FUSSEINSTELLUNG	155/250 mm
BREITE	70 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	85 cm	BREITE DER VERPACKUNG	76,0 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	80,0 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	127 cm
NETTO-GEWICHT	74 kg	BRUTTO-GEWICHT	85,2 kg
VOLUMEN	0,77 m³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
VERBRAUCH FLÜSSIGGAS	1.81 kg/h	LATENTE WÄRME-ABGABE	16100.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	2070.0 W	DAMPF-ABGABE	23690.0 g/h

## ZUBEHÖRE

- 220620 ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 13 UND 14 L - ABM. CM (21.5X29.5X12H)
- 220650 ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8+8/13/14 L - ABM. CM (10.5X29.5X12H)
- 220750 ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 14 L

## INSTALLATIONS-DIAGRAMME

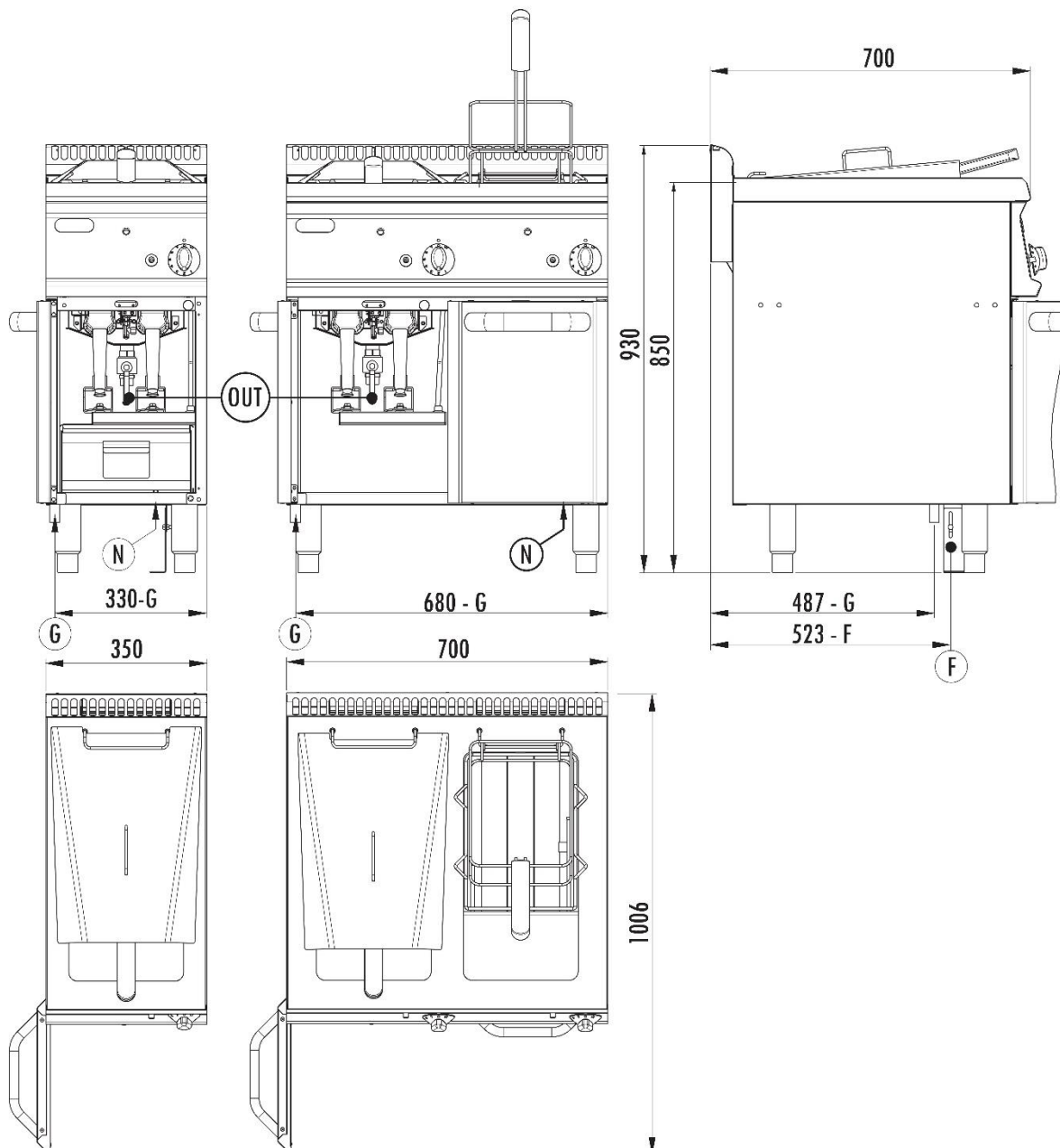


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.665.00