

616101

FRSD35E7

**ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 14 L
EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN
HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSEM UNTERBAU
UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE,
DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER
INBEGRIFFEN**



- Elektronisch gesteuerte Elektro-Fritteuse 14 l mit geschlossenem Unterbau 35 cm.
- Vorderseite sowie Seiten- und Rückwände aus Edelstahl.
- Anbausystem der Module mit Verbindungselementen an den Außenseiten.
- Dank der elektronischen Steuerung ist eine höhere Genauigkeit zwischen der eingestellten Temperatur und der effektiven Temperatur im Becken möglich.
- Durch die Speicherung der Kochprogramme ist eine Standardisierung der Rezepte möglich.
- Mit dem Programm Melting können feste Fette wie Butter, Schmalz oder durch längere Lagerung verfestigte Frittieröle ohne Anbrennen geschmolzen werden.
- Das geschweißte Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der Arbeitsfläche aus AISI 304 mit Scotch Brite-Finish verschweißt.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Die Erwärmung erfolgt über kippbare gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl AISI 304, die eine bequeme Reinigung des Beckens ermöglichen.
- Thermostat mit Temperaturbereich von 100°C bis zu einer Höchsttemperatur 190°C unter dem Rauchpunkt von Öl.
- 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.
- Sicherheitsthermostat für eventuell auftretende Fehlfunktionen.
- Korbhalterung an Schwenkvorrichtung befestigt.
- Ablauf am Beckenboden.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.
- Einschließlich Fettauffangbehälter mit Filter im geschlossenen Unterbau, Korb und Deckel.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	10,8 kW	STROMLEISTUNG	10,8 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	400 3N ~ V
TEMPERATURBEREICH	100÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	14lt
ABMESSUNGEN WANNE	25x49,5x29 cm	HEIZUNG	Heizelemente in der Wanne
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 2,5 n° - mm ²	STROMKABELTYP	H07 RN-F
WANNENTYP	AISI 304	WANNEN	n° 1
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-488 mm	FUSSHÖHE	155 mm
FUSSEINSTELLUNG	155/250 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	35 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	85 cm	BREITE DER VERPACKUNG	81 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	47 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	115 cm
NETTO-GEWICHT	40 kg	BRUTTO-GEWICHT	48,6 kg
VOLUMEN	0,44 m ³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	7560.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	972.0 W
DAMPF-ABGABE	11124.0 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

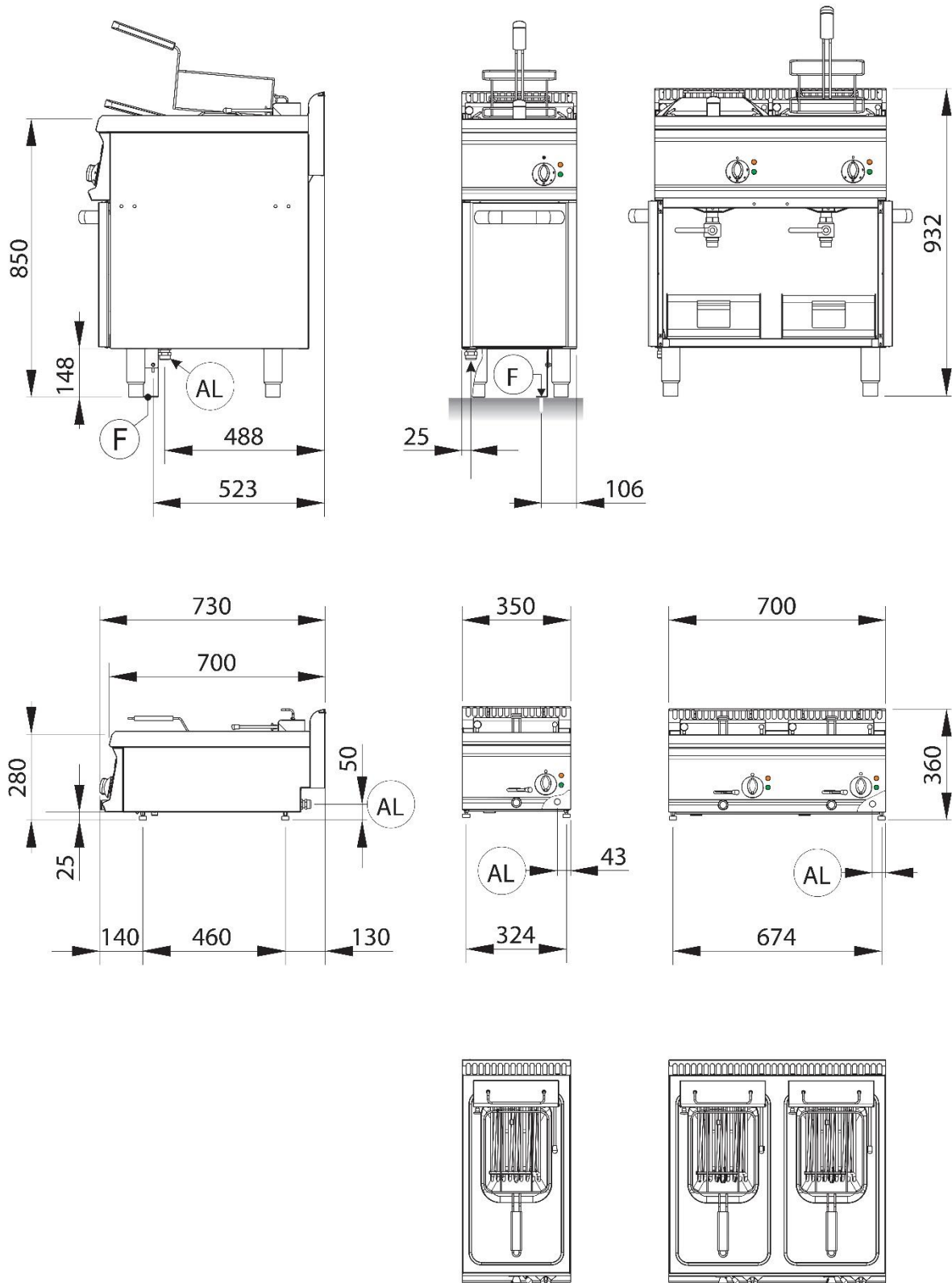


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.664.00