

616102

FRSD70E7

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



- Elektronisch gesteuerte Elektro-Fritteuse mit 2 separaten Becken 14 + 14 l und geschlossenem Unterbau 70 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	21,6 kW	STROMLEISTUNG	21,6 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	400 3N ~ V
TEMPERATURBEREICH	100÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	14lt+14lt
ABMESSUNGEN WANNE	25x49,5x29 cm	HEIZUNG	Heizelemente in der Wanne
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 4 n° - mm <sup>2</sup>	STROMKABELTYP	H07 RN-F
WANNENTYP	AISI 304	WANNEN	n° 2
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-488 mm	FUSSHÖHE	155 mm
FUSSEINSTELLUNG	155/250 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	70 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	85 cm	BREITE DER VERPACKUNG	76,0 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	80,0 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	114,0 cm
NETTO-GEWICHT	62,5 kg	BRUTTO-GEWICHT	77,7 kg
VOLUMEN	0,7000 m <sup>3</sup>	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	15120.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1944.0 W
DAMPF-ABGABE	22248.0 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

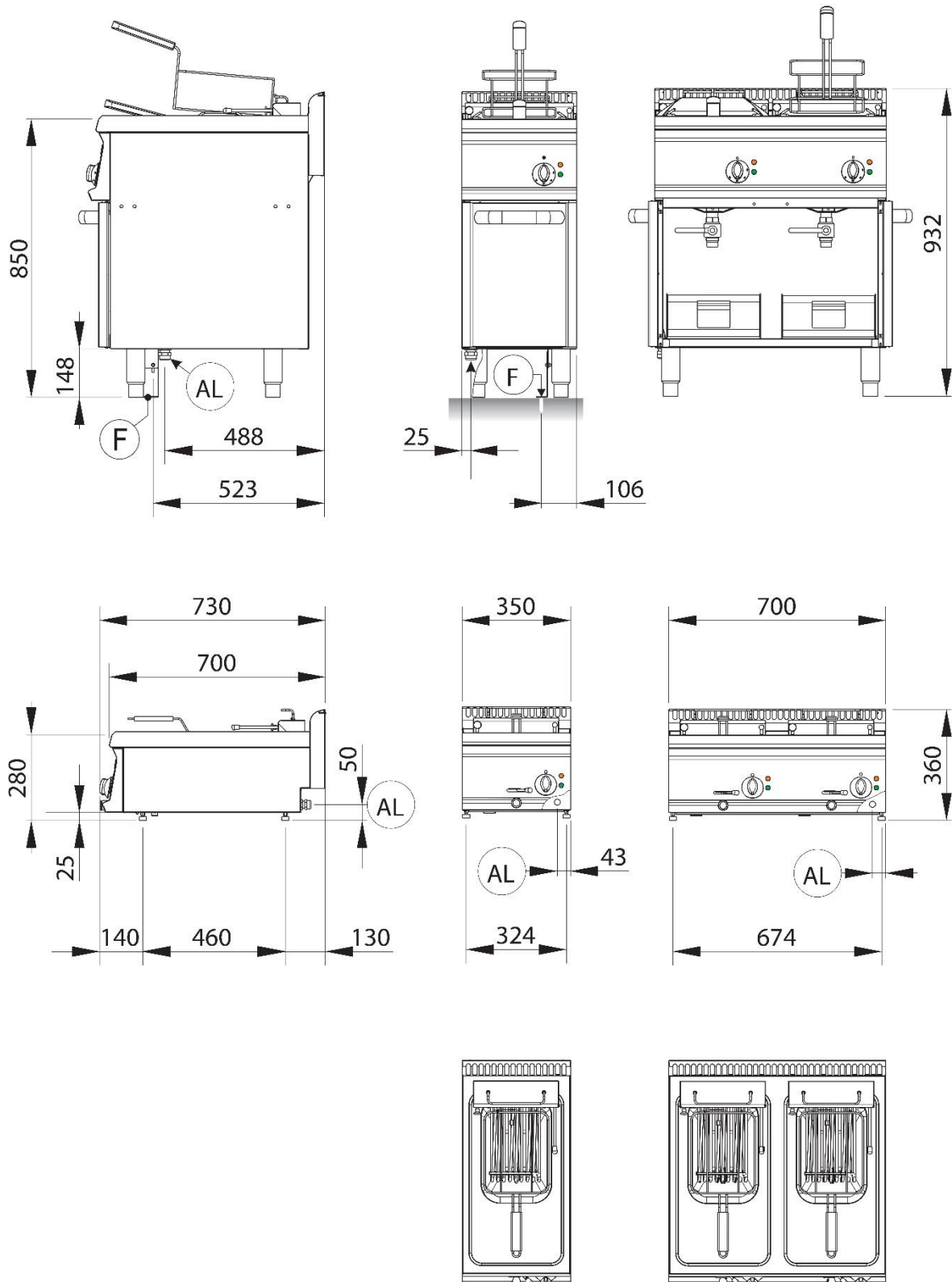


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.664.00