

716055

FR43FE7

ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 13 L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



- Elektro-Fritteuse freistehend 13 l mit geschlossenem Unterbau 40 cm.
- Leistung: 12 kW.
- Die Erwärmung erfolgt über drehbare gepanzerte Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl AISI 304 am Beckenboden, die eine bequeme Reinigung des Beckens und der Arbeitsfläche ermöglichen.
- Korbhalterung an der Rückseite der Arbeitsfläche befestigt.
- Ablauf am Beckenboden.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.
- Einschließlich Fettauffangbehälter mit Filter im geschlossenen Unterbau, Korb und Deckel.
- Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- Das gedruckte Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der gedruckten Arbeitsfläche verschweißt.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Großes vorderes Becken und vordere Zone zur Öl- und Schaumausdehnung.
- 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.
- Die grüne Kontrollleuchte zeigt das Anliegen von Spannung an.
- Die orangefarbene Kontrollleuchte zeigt an, dass die Heizelemente geheizt werden.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	12 kW	STROMLEISTUNG	12 kW
FREQUENZA (HZ)	50/60	TENSIONE (V)	380-415 3N~
RANGE TEMPERATURA (°C)	100÷190	CAPACITÀ VASCA	13lt
CONSUMO GAS METANO (M³/H)	0033	DIMENSIONE VASCA (CM)	29x40x20
SEZIONE MINIMA CAVOALIMENTAZIONE (N° - MM²)	5 x 4	TIPO CAVO	H07 RN-F
TIPO VASCA	AISI 304	VASCHE (N°)	1
ELECT_ALTEZZA (MM)	0	ELECT_X (MM)	374
ELECT_Y (MM)	-472	FUSSHÖHE	155 mm
FUSSEINSTELLUNG	155/250 mm	GRADO_IPX	4
BREITE	40 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	90 cm	BREITE DER VERPACKUNG	46 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	81 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	113 cm
CAMPO_0061	39,0000	CAMPO_0062	49,6
VOLUME (M³)	0,42	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	8400.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1080.0 W
DAMPF-ABGABE	12360.0 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)
719004	HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM
799503	SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FREISTEHENDES MODUL
799506	1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=70CM
799507	ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 8+8L, 13L, 17L

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

+

