

716126

FRD43FE7

**ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 13 L
EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN
HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU
UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE,
DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER
INBEGRIFFEN**



- Elektronisch gesteuerte Elektro-Fritteuse mit 13 l-Becken und geschlossenem Unterbau 40 cm.
- Leistung: 12 kW.
- 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.
- 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.
- Großes vorderes Becken und vordere Zone zur Öl- und Schaumausdehnung.
- Die Erwärmung erfolgt über drehbare gepanzerte Hochleistungs-Rohrheizkörper aus Edelstahl AISI 304 am Beckenboden, die eine bequeme Reinigung des Beckens und der Arbeitsfläche 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.
- Ablauf am Beckenboden.
- Einschließlich Fettauffangbehälter mit Filter im geschlossenen Unterbau, Korb und Deckel.
- Korbhalterung an der Rückseite der Arbeitsfläche befestigt.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.

TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	12 kW	STROMLEISTUNG	12 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
TEMPERATURBEREICH	100÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	13lt
ABMESSUNGEN WANNE	24x34,2x25,7 cm	HEIZUNG	Drehbaren 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)	-472 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	40 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	90 cm	BREITE DER VERPACKUNG	81 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	47 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	114 cm
NETTO-GEWICHT	42 kg	BRUTTO-GEWICHT	49,8 kg
VOLUMEN	0,43 m ³	KOMBINIERTER NOMENKLATUR	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

+

