

716127

FRD83FE7

**ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 13 L + 13 L
DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN
HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSEM UNTERBAU
UND ELEKTRONISCHER - KÖRBE, DECKEL UND
FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN**



- Elektronisch gesteuerte Elektro-Fritteuse mit 2 unabhängigen Becken 13 l + 13 l und geschlossenem Unterbau 80 cm.
- Leistung: 2x12 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	24 kW	STROMLEISTUNG	24 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
TEMPERATURBEREICH	100÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	13lt+13lt
ABMESSUNGEN WANNE	24x34,2x25,7 cm	HEIZUNG	Drehbaren Heizelemente in der Wanne
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 6 n° - mm ²	STROMKABELTYP	H07 RN-F
WANNENTYP	AISI 304	WANNEN	n° 2
POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-472 mm	FUSSHÖHE	155 mm
FUSSEINSTELLUNG	155/250 mm	IPX-KLASSE	4
BREITE	80 cm	TIEFE	70 cm
HÖHE	90 cm	BREITE DER VERPACKUNG	86 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	81 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	113 cm
NETTO-GEWICHT	69 kg	BRUTTO-GEWICHT	78,5 kg
VOLUMEN	0,7900 m ³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	16800.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	2160.0 W
DAMPF-ABGABE	24720.0 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)
719005	HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM
799503	SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FREISTEHENDES MODUL
799506	1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=70CM
799507	ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 8+8L, 13L, 17L

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

+

