

716128

FRD47FE7

**ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 17 L
EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN
HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU
UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE,
DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER
INBEGRIFFEN**



- Elektronisch gesteuerte Elektro-Fritteuse mit 17 l-Becken und geschlossenem Unterbau 40 cm.
- Leistung: 16,5 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	16,5 kW	STROMLEISTUNG	16,5 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
TEMPERATURBEREICH	100÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	17lt
ABMESSUNGEN WANNE	30,7x34,2x25,7 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	80 cm
TIEFE DER VERPACKUNG	40 cm	HÖHE DER VERPACKUNG	115 cm
NETTO-GEWICHT	44 kg	BRUTTO-GEWICHT	52,5 kg
VOLUMEN	0,36 m ³	KOMBINIERTE NOMENKLATUR	84198180
LATENTE WÄRME-ABGABE	11550.0 W	SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1485.0 W
DAMPF-ABGABE	16995.0 g/h		

ZUBEHÖRE

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
799508	ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 17L - ABM. CM (28.5X29.5X12H)
799509	ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 17 L - ABM. CM (14X29.5X12H)

INSTALLATIONS-DIAGRAMME

+

