

316166

FRD47FE9

**ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 17 L
EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN
HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENUM 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 von 2mm Stärke mit Scotch Brite-Finish und internem Verbindungssystem.
- Vorderseite und Seitenwände aus Edelstahl AISI 304.
- Das tiefgezogene Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken ist hermetisch mit der tiefgezogenen Arbeitsfläche verschweißt.
- Dank der elektronischen Steuerung ist eine höhere Genauigkeit zwischen der eingestellten Temperatur und der effektiven Temperatur in der Wanne 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 Heizelemente 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.
- Korbbalierung an der Rückseite der Arbeitsfläche befestigt.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.

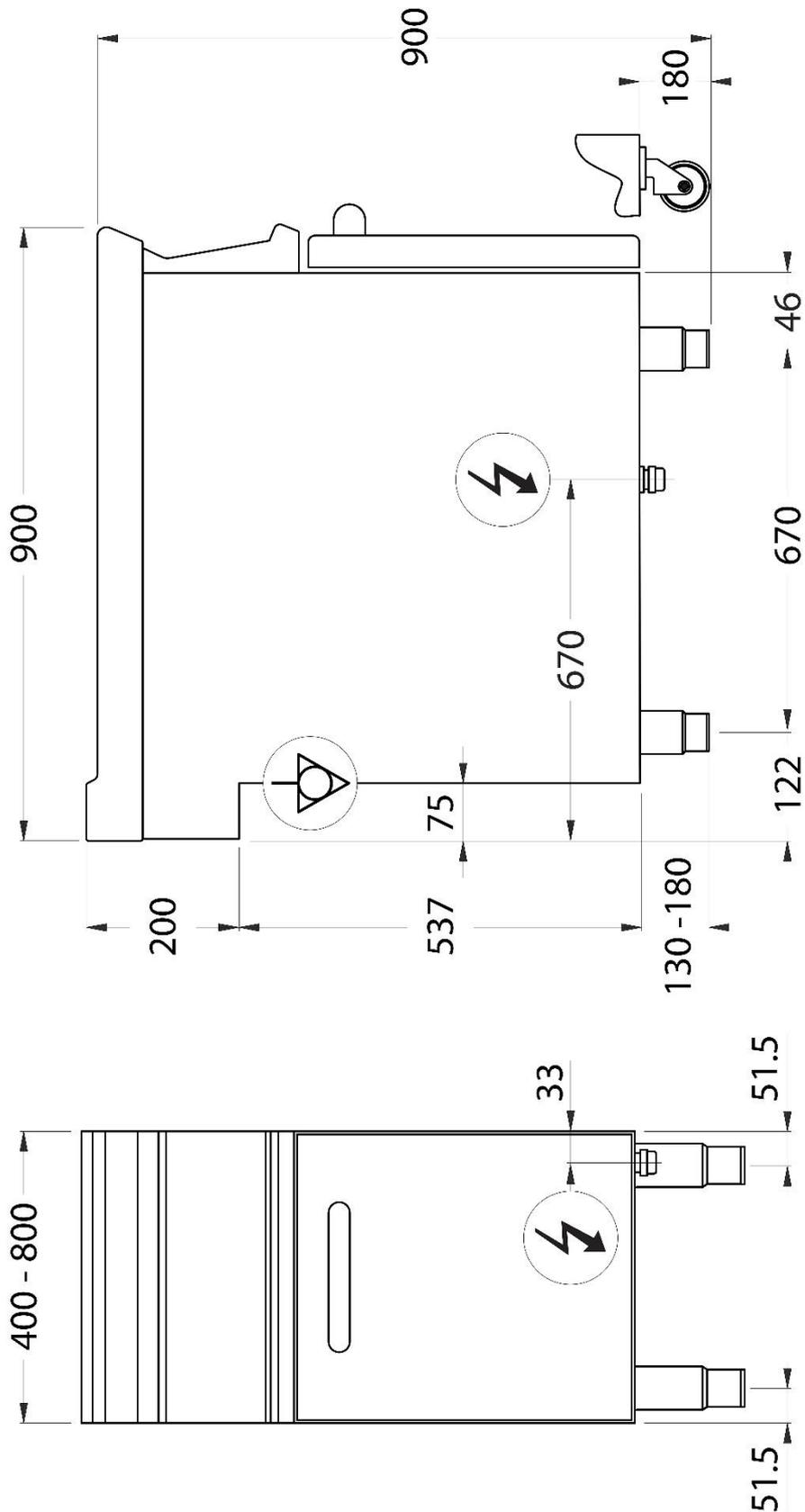
TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	16,5 kW	STROMLEISTUNG	16,5 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	400 3N ~ V
TEMPERATURBEREICH	140÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	17lt
ABMESSUNGEN WANNE	30,7x34,2x25,7 cm	HEIZUNG	Heizelemente in der Wanne
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 2,5 n° - mm ²	STROMKABELTYP	H07 RN-F
WANNEN	n° 1	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-640 mm
FUSSHÖHE	133 mm	FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	40 cm
TIEFE	90 cm	HÖHE	90 cm
BREITE DER VERPACKUNG	46 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	100 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	115 cm	NETTO-GEWICHT	50 kg
BRUTTO-GEWICHT	63 kg	VOLUMEN	0,53 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	11550.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1485.0 W	DAMPF-ABGABE	16995.0 g/h

ZUBEHÖRE

319009	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM
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



5415.636.01