

316169

FRD81FE9

**ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 21 L + 21 L
DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN
HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU
UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE,
DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER
INBEGRIFFEN**



- Elektronisch gesteuerte Elektro-Fritteuse mit 2 unabhängigen Becken 21 l + 21 l und geschlossenem Unterbau 80 cm.
- Leistung: 2x20 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.
- Korbhalterung an der Rückseite der Arbeitsfläche befestigt.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304.

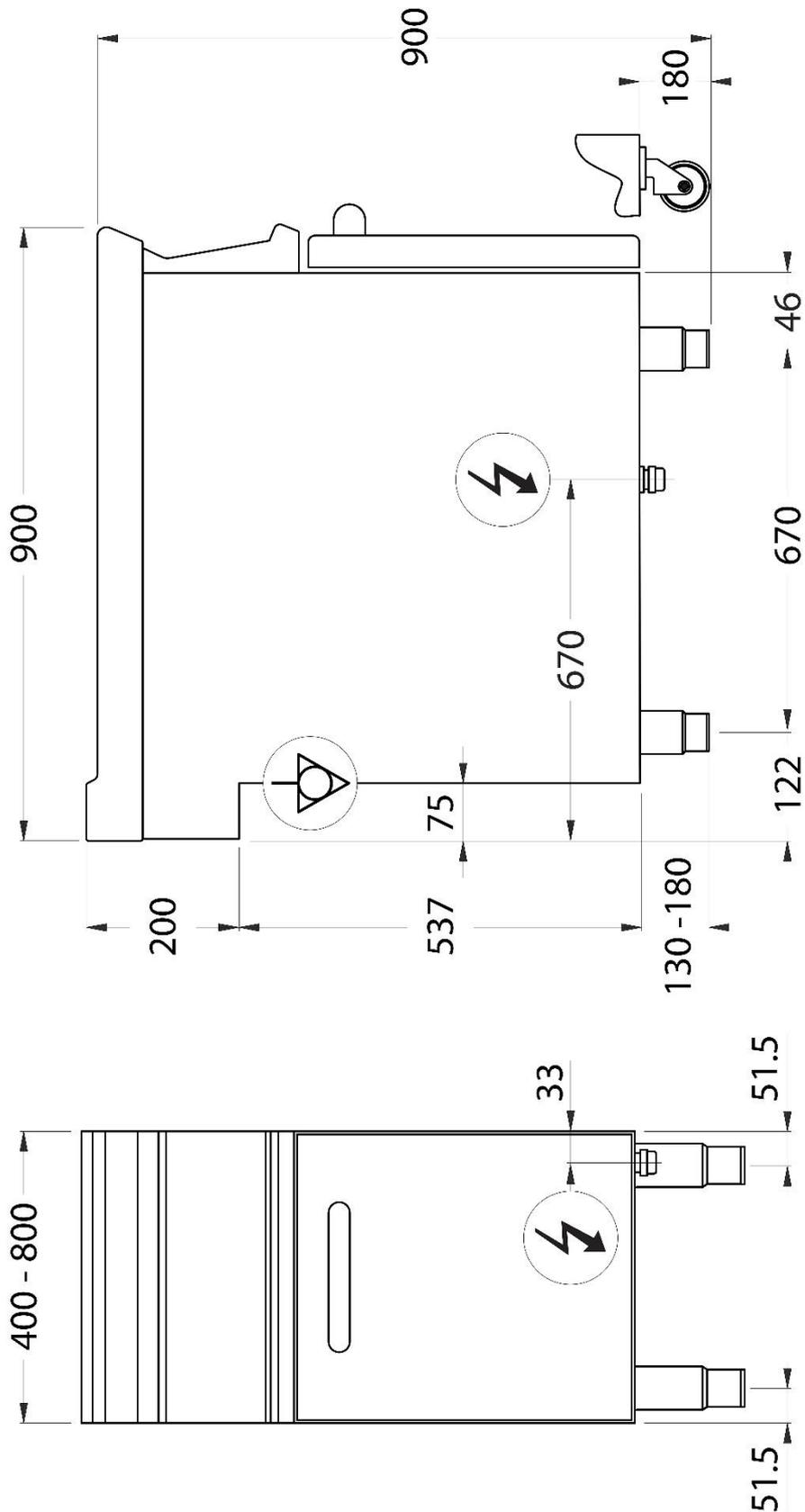
TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	40 kW	STROMLEISTUNG	40 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	400 3N ~ V
TEMPERATURBEREICH	140÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	21lt+21lt
ABMESSUNGEN WANNE	30,7x46x25,7 cm	HEIZUNG	Heizelemente in der Wanne
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 10 n° - mm ²	STROMKABELTYP	H07 RN-F
WANNEN	n° 2	POSITION STROMANSCHLUSS (Y)	-640 mm
FUSSHÖHE	133 mm	FUSSEINSTELLUNG	133/195 mm
IPX-KLASSE	4	BREITE	80 cm
TIEFE	90 cm	HÖHE	90 cm
BREITE DER VERPACKUNG	100 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	86 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	112 cm	NETTO-GEWICHT	83 kg
BRUTTO-GEWICHT	101 kg	VOLUMEN	0,96 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	28000.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	3600.0 W	DAMPF-ABGABE	41200.0 g/h

ZUBEHÖRE

319010	HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
399546	ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 21 L
399573	1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM
399580	ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 21 L - ABM. CM (14X41X12H)
399581	ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 21 L - ABM. CM (28.5X41X12H)

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



5415.636.01