

316174

FR48FE9

ELEKTRO-FRITTEUSE FREISTEHEND 8 L + 8 L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



- Elektro-Fritteuse mit zwei unabhängigen Becken 8 l + 8 l und geschlossenem Unterbau 40 cm. Dank dieser kompakten Lösung können gleichzeitig zwei verschiedene Öltypen oder Zubereitungen in 1/2 Modul genutzt werden.
- Leistung: 2x7 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.
- Das abgerundete Innenprofil des Beckens garantiert eine einfache Reinigung in Übereinstimmung mit den Hygienestandards.
- Großes vorderes Becken und vordere Spreizzone 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.
- Die grüne Kontrollleuchte zeigt das Anliegen von Spannung an.
- Die orangefarbene Kontrollleuchte zeigt an, dass die Heizelemente geheizt werden.
- Ablauf am Beckenboden.
- Einschließlich Fettauffangbehälter mit Filter im geschlossenen Unterbau, Körben und Deckeln.
- Korbhalterung an der Rückseite der Arbeitsfläche befestigt.
- Technikfach für einfachere Stromanschlüsse.
- Nivellierfüße 133/195 aus Edelstahl AISI 304

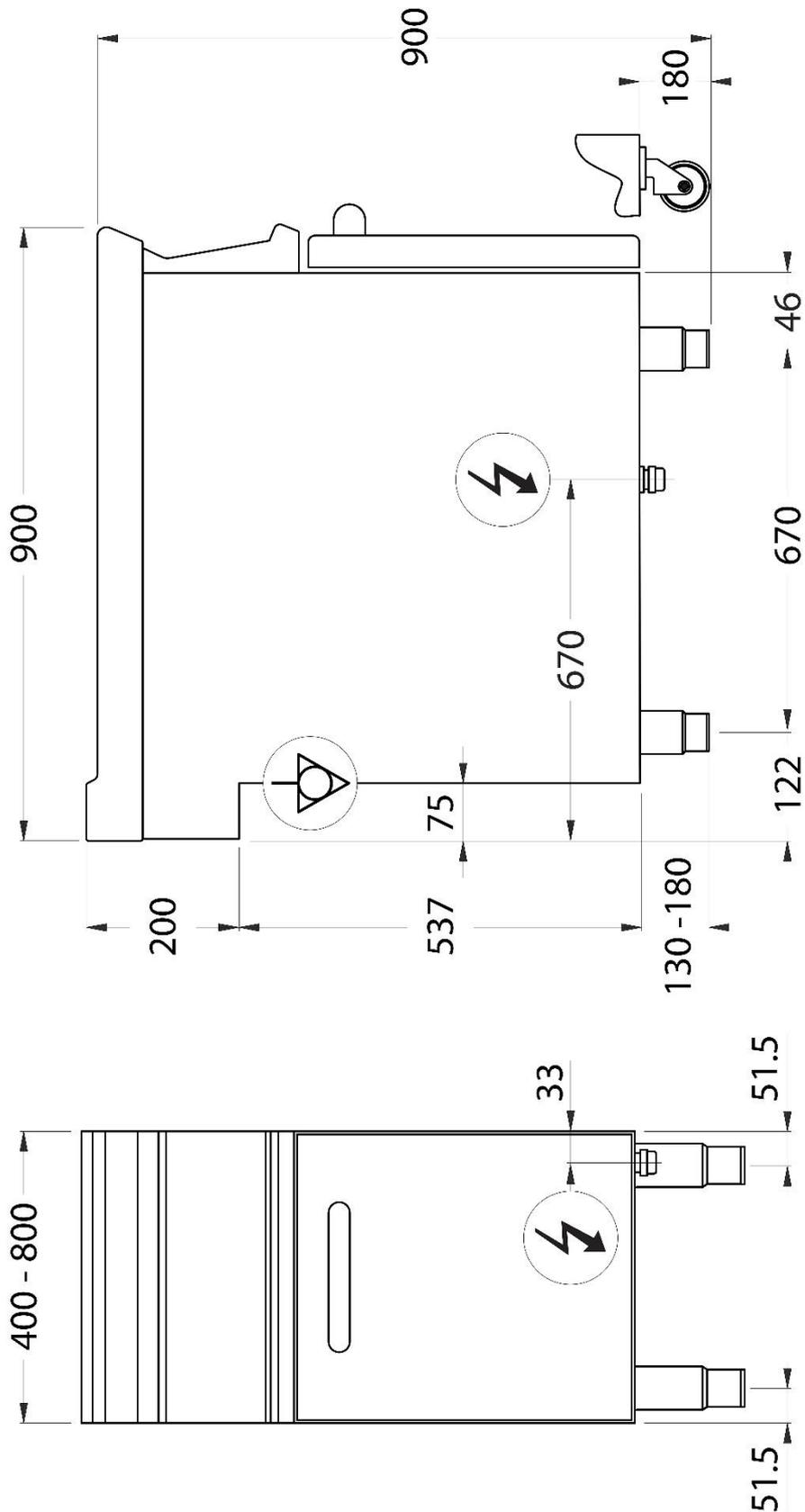
TECHNISCHE DATEN

GESAMTLEISTUNG	14 kW	STROMLEISTUNG	14 kW
FREQUENZ	50/60 Hz	SPANNUNG	380-415 3N~ V
TEMPERATURBEREICH	140÷190 °C	KAPAZITÄT WANNE	8lt+8lt
ABMESSUNGEN WANNE	14x34,2x25,7 cm	HEIZUNG	Heizelemente in der Wanne
MINIMALER QUERSCHNITT STROMKABEL	5 x 2,5 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	40 cm
TIEFE	90 cm	HÖHE	90 cm
BREITE DER VERPACKUNG	100 cm	TIEFE DER VERPACKUNG	47 cm
HÖHE DER VERPACKUNG	115 cm	NETTO-GEWICHT	54 kg
BRUTTO-GEWICHT	67 kg	VOLUMEN	0,52 m ³
KOMBINIERTER NOMENKLATUR	84198180	LATENTE WÄRME-ABGABE	9800.0 W
SENSIBLE WÄRME-ABGABE	1260.0 W	DAMPF-ABGABE	14420.0 g/h

ZUBEHÖRE

220650	ZUSÄTZLICHER KORB (2 STÜCK.) FÜR FRITTEUSEN 8+8/13/14 L - ABM. CM (10.5X29.5X12H)
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

INSTALLATIONS-DIAGRAMME



5415.636.01