

Frytownice wolnostojące (el.)

Linia Electrolux XP700 oferuje ponad 100 modeli urządzeń do profesjonalnego wykorzystania, których jakość konstrukcji gwarantuje najwyższy poziom wydajności w swojej klasie, niezawodność, oszczędności energetyczne. Ogólny design zaproponowany został z uwzględnieniem surowych standardów bezpieczeństwa oraz ergonomii sterowania. Koncepcja linii XP700 wynika ze sprawdzonej modularności wszystkich elementów a użytkownikom zapewnia wiele możliwości zestawienia nie tylko w ramach samej linii, ale również w kompatybilności z elementami linii XP900.

Linia Electrolux XP700 jest idealnym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy wymagają odpowiednią wydajność na małej przestrzeni. Rzeczą naturalną jest możliwość instalacji prawie wszystkich rodzajów: na nóżkach, na cokole budowlanym, na pomoście, na systemie konsolowym Cantilever.



371083



371078

- Zewnętrzna konstrukcja w całości wyprodukowana ze stali nierdzewnej **AISI 304** oraz **AISI 430** z wykończeniem powierzchniowym polerowaniem Scotch Brite.
- Grubość blach górnej płyty - **1.5mm**.
- Wszystkie modele z prostokątnymi bocznymi krawędziami (cięte technologią laserową), umożliwiające dokładne wpasowanie sekcji.
- Kształt tylnej ściany urządzenia przystosowany do łatwego rozrządu mediów za sekcją do gotowania.
- 7 i 15l modele: **Pośredni system ogrzewania ECO-Indirect z elementami grzejnymi poza komorą**. System ten obniża zużycie oleju (-30%), zapewnia wyższe bezpieczeństwo pracy przy czyszczeniu komory, przyspiesza

rozbieg urządzenia na wymaganą temperaturę, zapewnia równomierną dystrybucję ciepła w oleju.

- 7 i 15l modele: **"V-kształt komory"-tłoczona komora** z efektywną zimną strefą.
- Modele wolnostojące na podstawie: opróżnianie oleju poprzez podstawę do pojemnika zbiorczego (w cenie).
- Termostat bezpieczeństwa dla przypadku przegrzania kąpieli olejowej.
- 14-litrowe modele z uchylnymi komorami z odpornego materiału Incoloy800.
- Zakres temperatur: 105°-185°C.
- Każda komora smażenia z jednym

chromowanym koszem.

- Podstawa wyposażona w drzwiczki.
- **Model 371083: sterowalna frytownica z automatycznym, niezależnym podnoszeniem 2 koszy (1komora-2kosze)**. Pamięć na 5 cykliów, program do rozpuszczania utwardzonych tłuszczu.
- Model 371083 nie nadający się do instalacji na cokół budowlany, nie można wykorzystać nierdzewnej osłony nóżek.
- Nogi ze stali nierdzewnej z możliwością nastawienia wysokości (+50mm).
- Ochrona przeciwko przedostawaniu się wody **IPX4**. Recykling 98%.



Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

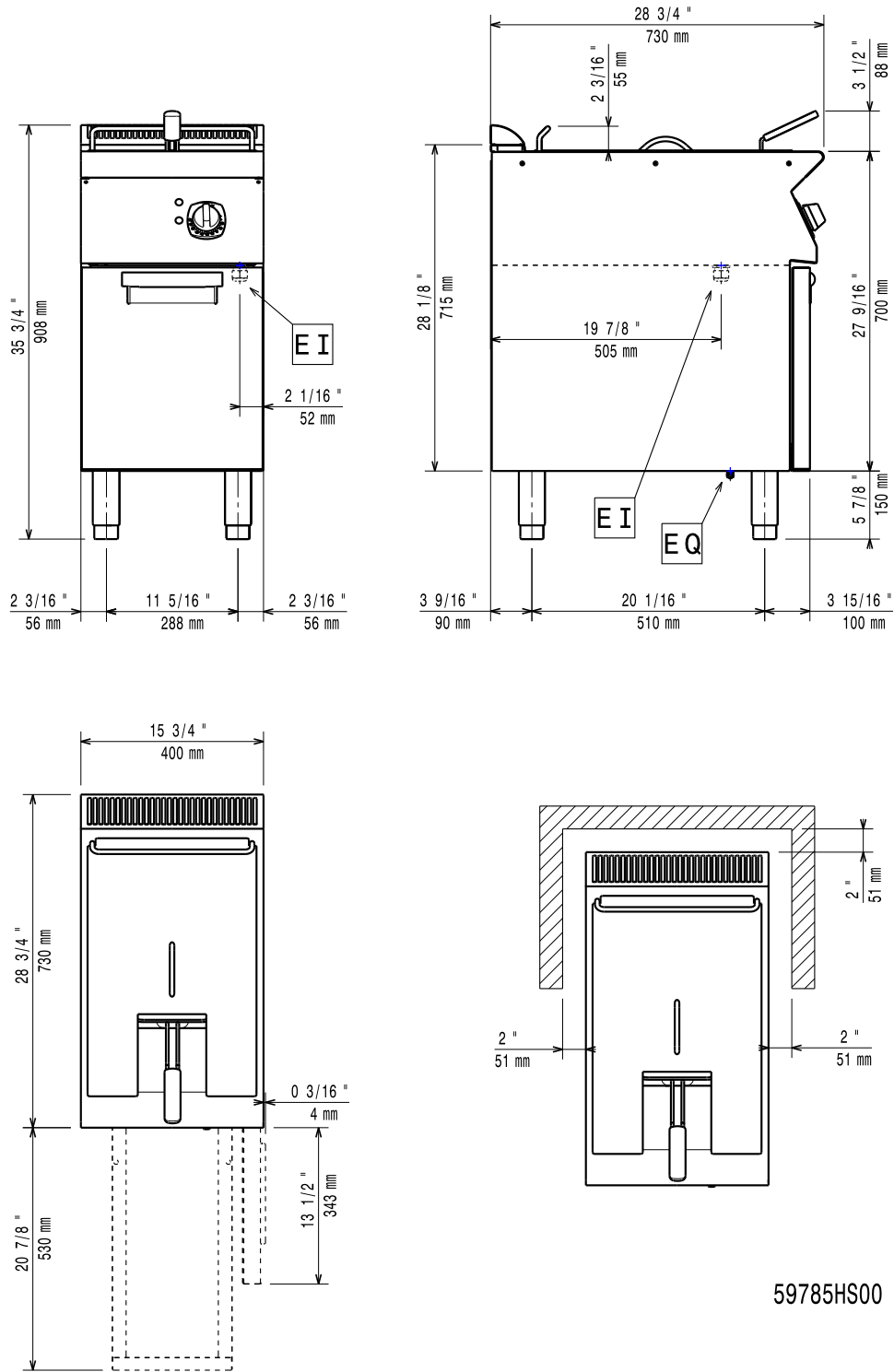
	371077	371078	371084	371085	371081	371082	371083
DANE TECHNICZNE							
Zasilanie	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny	Elektryczny
Eco-Indirect	●	●			●	●	●
Programowanie							●
Podnoszenie koszy							●
Wymiary zewnętrzne - mm							
szer.	400	800	400	800	400	800	400
gł.	730	730	730	730	730	730	730
wys.	850	850	850	850	850	850	850
regulacja wysokości	50	50	50	50	50	50	50
Ilość komór	1	2	1	2	1	2	1
Wymiary użytkowe komory - mm							
szer.	240	240	240	240	240	240	240
gł.	380	380	380	380	380	380	380
wys.	235	235	285	285	505	505	505
Termostatyczny	●	●	●	●	●	●	●
Ogranicznik temperatury	●	●	●	●	●	●	●
Pojemność komory - min/maks.- l.	5,5, 7	5,5, 7	12, 14	12, 14	13, 15	13, 15	13, 15
Moc - kW							
zainstalowana-elekt.	5.4	10.8	8.7	17.4	10	20	10
Waga netto - kg	40	60	35	81	55	81	60
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3, 50/60
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE							
2 KOSZE DLA 14/15L FRYTOWNIC							1
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	2	1	2	1	2	1
KOSZ DLA 14/15L FRYTOWNIC			1	2	1	2	
KOSZ DLA 7L FRYTOWNIC	1	2					
AKCESORIA							
2 BOCZ. PANELE OSŁON. G=700MM ,W=700MM	216000	216000	216000	216000	216000	216000	216000
2 KOSZE DLA 14/15L FRYTOWNIC			921692	921692	921692	921692	921692
2 KOSZE DLA 2X5L FRYT., LUB 7L FRYT. EL	960638	960638					
2 OSŁONY NA NOGI-MONTAŻ NA COKOLE BETON	206265	206265	206265	206265	206265	206265	206265
4 NÓŻKI DO MONTAŻU NA COKOLE BETONOWYM	206210	206210	206210	206210	206210	206210	206210
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1000 MM	206177	206177	206177	206177	206177	206177	206177
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM	206178	206178	206178	206178	206178	206178	206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1600 MM	206179	206179	206179	206179	206179	206179	206179
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 200 MM	206174	206174	206174	206174	206174	206174	206174
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 400 MM	206175	206175	206175	206175	206175	206175	206175
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM	206176	206176	206176	206176	206176	206176	206176
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET. 400MM	206147	206147	206147	206147	206147	206147	206147
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1000MM	206150	206150	206150	206150	206150	206150	206150
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1200MM	206151	206151	206151	206151	206151	206151	206151
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1600MM	206152	206152	206152	206152	206152	206152	206152
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-200MM	206146	206146	206146	206146	206146	206146	206146
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-800 MM	206148	206148	206148	206148	206148	206148	206148
DEFLEKTOR DO PRODUKT. MACZNYCH-FRYT. 15L					921696	921696	921696
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350	206350	206350	206350	206350	206350
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185	216185	216185	216185	216185	216185
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186	216186	216186	216186	216186	216186
FILTR OLEJU DO POJEMN. OCIEK. FRYTOWNICY	921693	921693	921693	921693	921693	921693	921693
KOSZ DLA 14/15L FRYTOWNIC			921691	921691	921691	921691	921691
KOSZ DLA 7L FRYTOWNIC	921608	921608					
KOSZ DLA HP PROGRAM. FRYTOWNIC LINIE 700							206196
PANEL TYLNY 1000 MM	206375	206375	206375	206375	206375	206375	206375
PANEL TYLNY 1200 MM	206376	206376	206376	206376	206376	206376	206376
PANEL TYLNY 600 MM	206373		206373		206373		206373
PANEL TYLNY 800 MM	206374	206374	206374	206374	206374	206374	206374
PARA BOCZNYCH OSŁON NA NOGI	206249	206249	206249	206249	206249	206249	206249
PODPORA PODSTAWY 1200 MM	206368	206368	206368	206368	206368	206368	206368
PODPORA PODSTAWY 1600 MM	206369	206369	206369	206369	206369	206369	206369
PODPORA PODSTAWY 2000 MM	206370	206370	206370	206370	206370	206370	206370
PODPORA PODSTAWY 400 MM	206366	206366	206366	206366	206366	206366	206366
PODPORA PODSTAWY 800 MM	206367	206367	206367	206367	206367	206367	206367
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303		206303		206303		
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 800MM		206304		206304		206304	
PÓŁKA ROZSZ. BLAT ZE STRONY (P/L DO 700)	206307	206307	206307	206307	206307	206307	206307
PORĘCZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049	216049	216049	216049	216049	216049
PORĘCZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050	216050	216050	216050	216050	216050
PORĘCZ CZOŁOWA 400 MM	216046		216046		216046		216046
PORĘCZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047	216047	216047	216047	216047	216047
RURA DO SPUSTU OLEJU DLA 15L FRYT.			206301	206301	206301	206301	206301
TACKA OSADOWA DO FRYTOWNICY 15L					206235	206235	206235
WYCIOR DO PRZEP. RURKI SPUST.-FRYT. 15L					921695	921695	921695
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136	206136	206136	206136	206136	206136

CHED010

2013-10-03

Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

371077



LEGENDA
EI - złącze elektryczne

371077

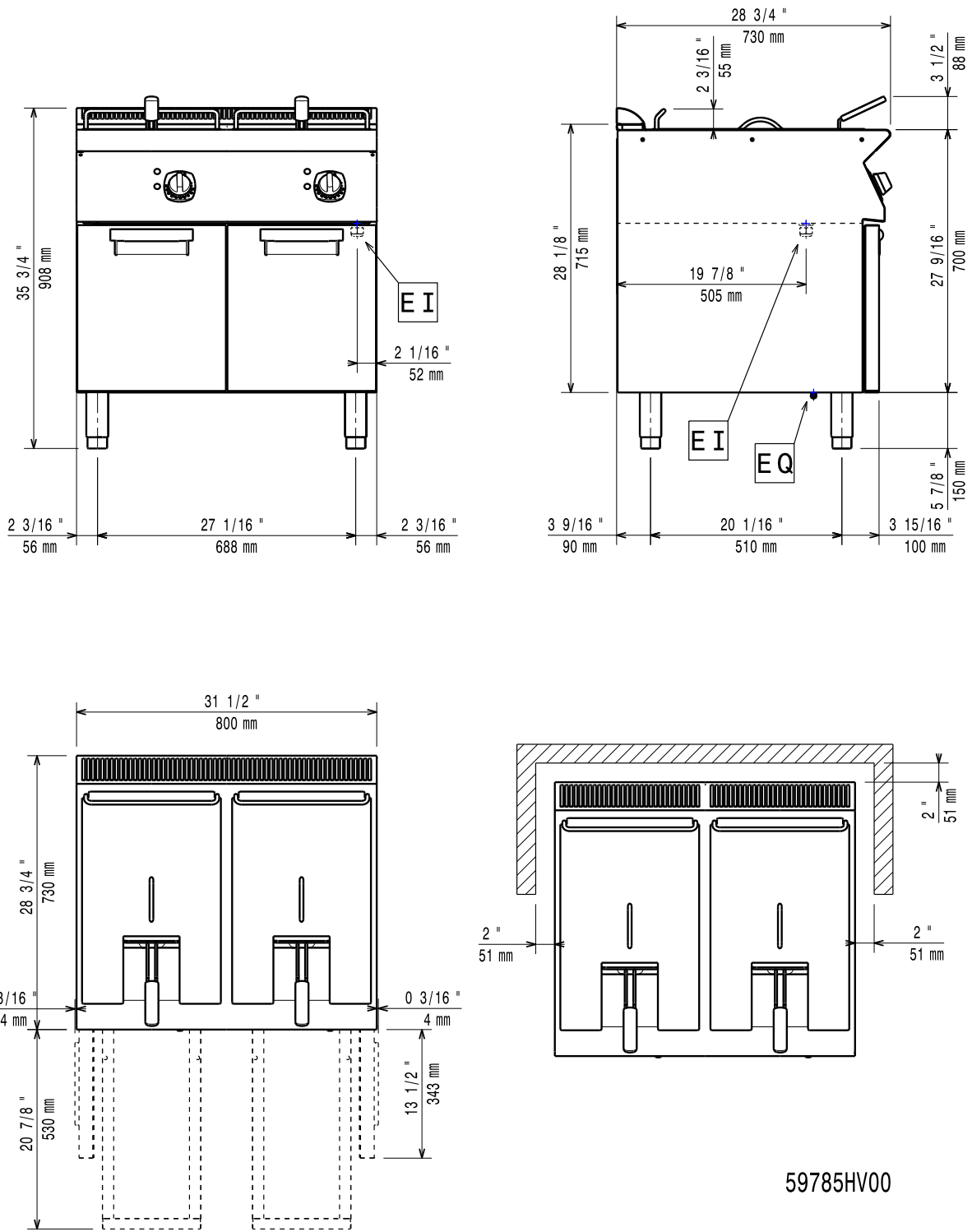
400 V, 3N, 50/60

CHED010

2013-10-03

Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

371078



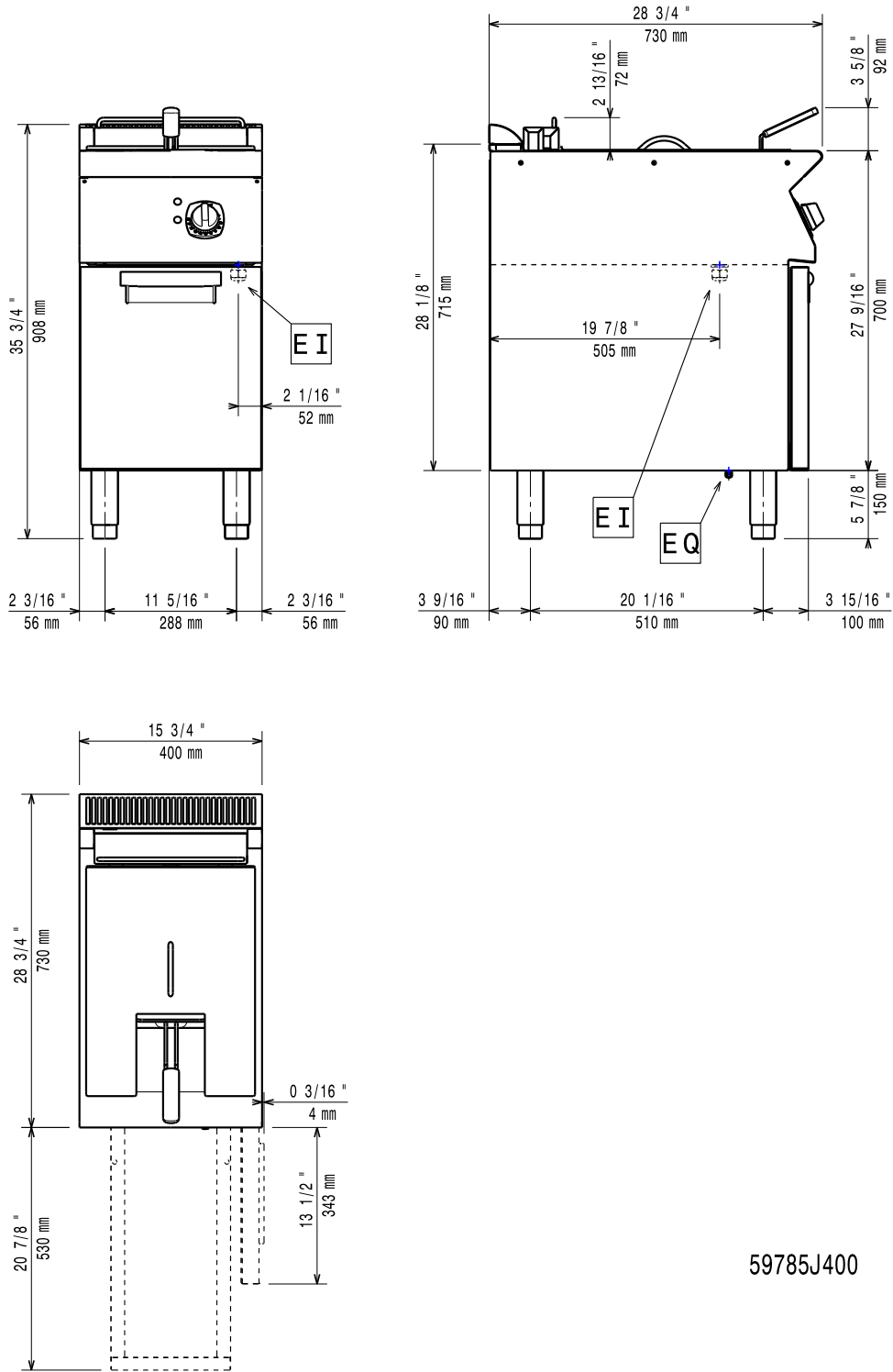
LEGENDA EI - złącze elektryczne	371078
	400 V, 3N, 50/60

CHED010

2013-10-03

Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

371084



59785J400

LEGENDA
EI - złącze elektryczne

371084

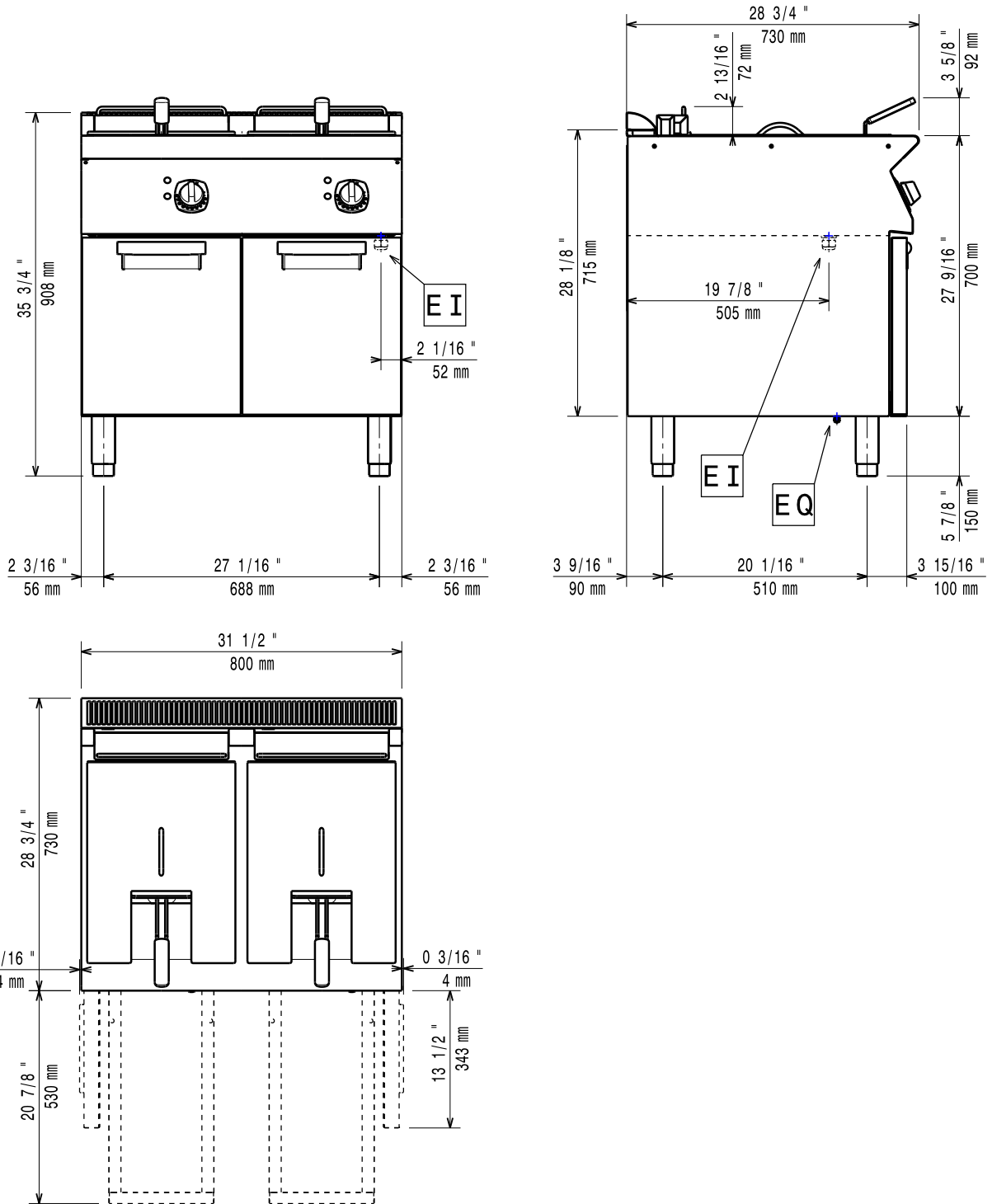
400 V, 3N, 50/60

CHE010

2013-10-03

Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

371085



LEGENDA
EI - złącze elektryczne

371085

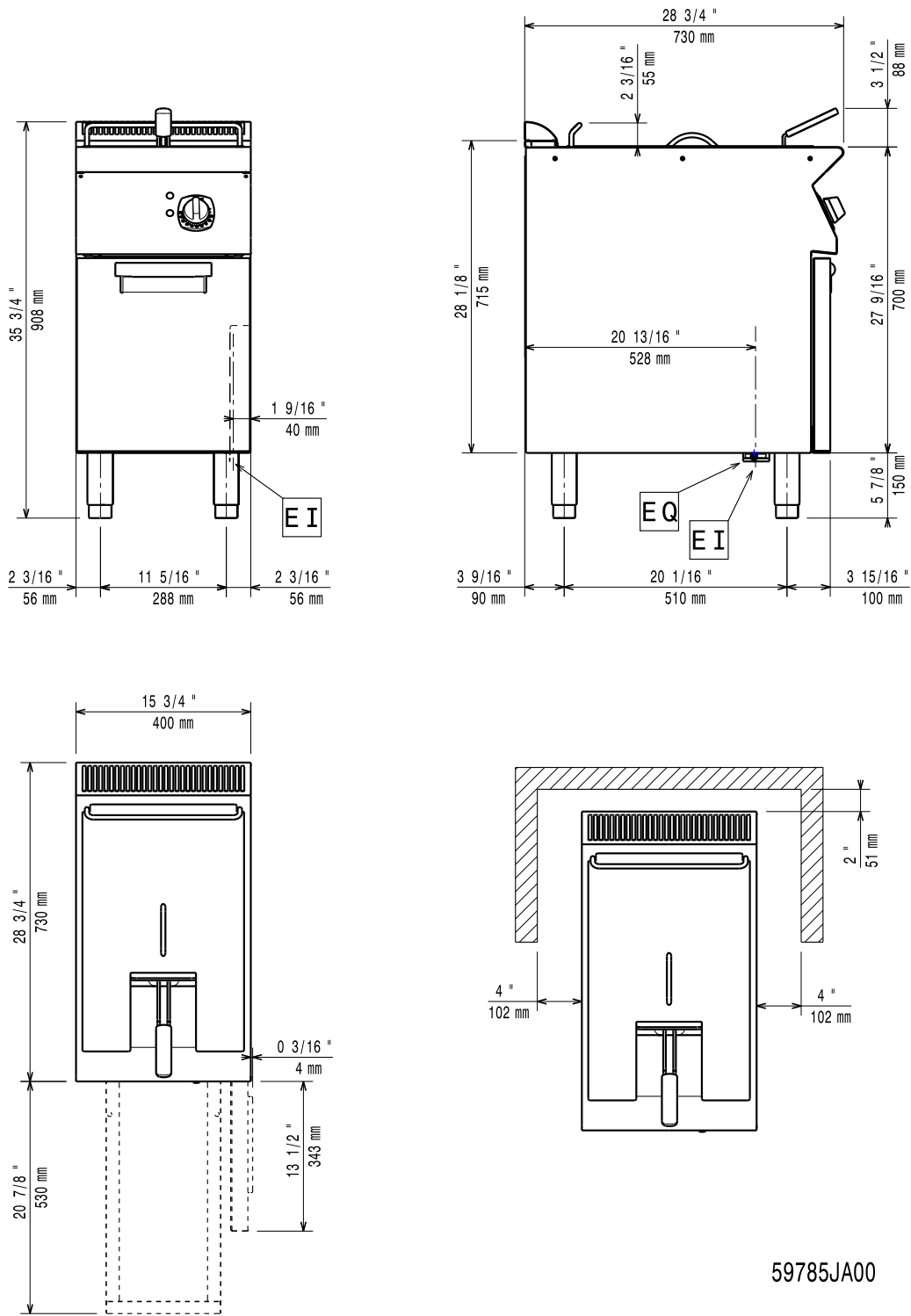
400 V, 3N, 50/60

CHED010

2013-10-03

Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

371081



LEGENDA
EI - złącze elektryczne

371081

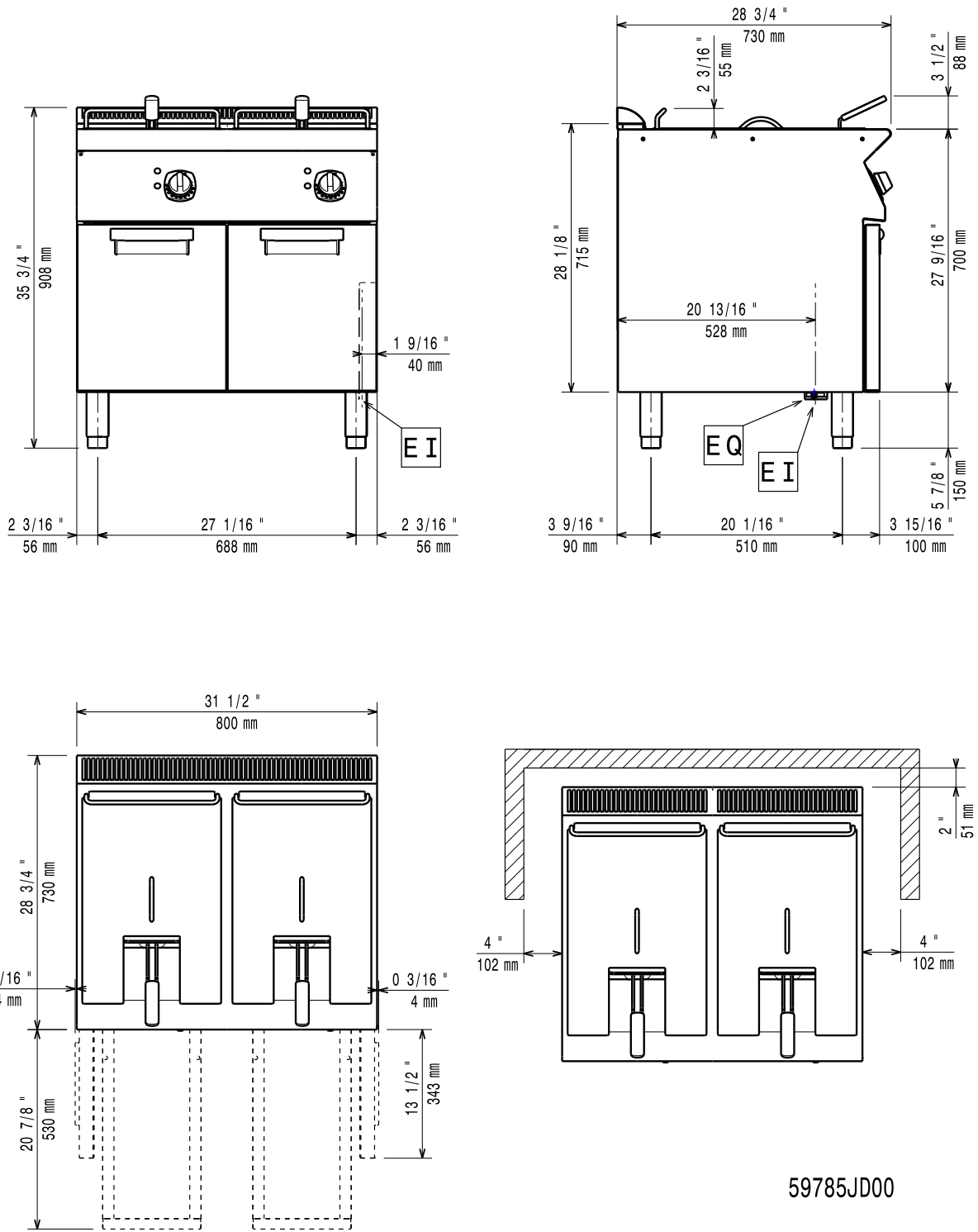
400 V, 3N, 50/60

CHED010

2013-10-03

Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

371082



LEGENDA
EI - złącze elektryczne

371082

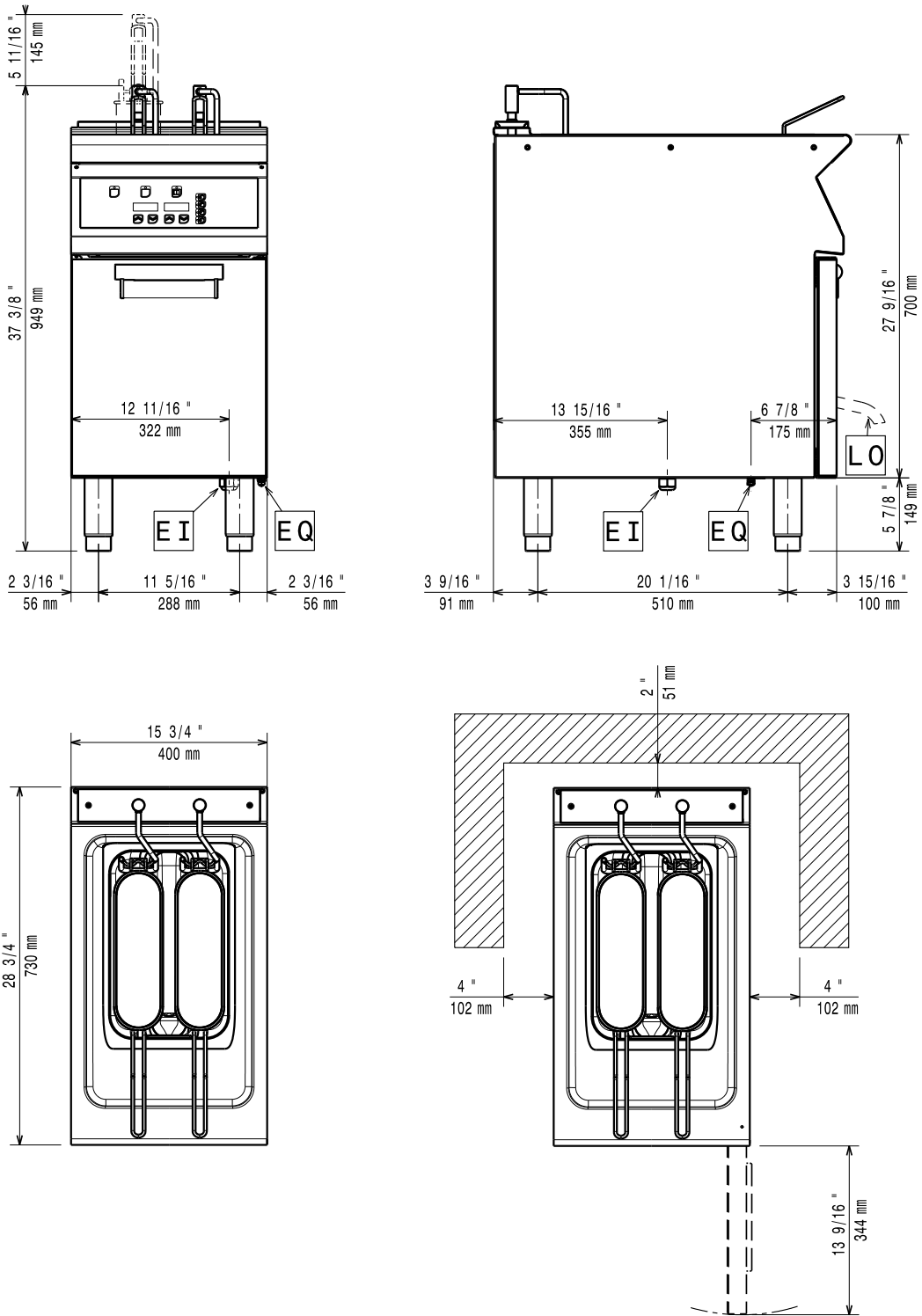
400 V, 3N, 50/60

CHED010

2013-10-03

Linia XP700
Frytownice wolnostojące (el.)

371083



LEGENDA
EI - złącze elektryczne

371083

400 V, 3, 50/60

CHED010

2013-10-03