

RE-Serie

Hochleistungs-Friteusen, Steuerung Digital

Modelle

RE 14 RE 17 RE 22



RE 17 mit Steuerung Digital



- Produktionsleistung bis zu 46 kg/h
- Allround-Friteuse mit mit Einzel- oder Doppelbecken (optional)
- Steuerung Digital für hohe Temperaturgenauigkeit
- Großes Becken und hohe Heizleistungen für große Produktmengen
- Große Kaltzone
- Drei Heizleistungen wählbar

Eigenschaften

- Steuerung Digital mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Elektronisches Sicherheitsthermostat mit automatischer Heizungs-Abschaltung und Warnhinweis im Display
- Thermoelement mit Temperaturerkennung von +/- 1 °C für schnelles Nachheizen bei Beschickung; maximal 2 °C Überheizung der eingestellten Temperatur
- Integriertes Fehlerdiagnose-System mit Anzeige im Display
- Fettschmelzyklus für schonendes Erhitzen/Verflüssigen
- Vollständig ausschwenkbare Heizelemente inkl. Arretierung und Abschaltung für einfaches und sicheres Reinigen des Beckens
- Großflächige Heizelemente für schonendes Erhitzen des Frittieröls
- Frittierbecken mit großer Kaltzone unterhalb der Heizelemente zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Öllaufes

Lieferausstattung

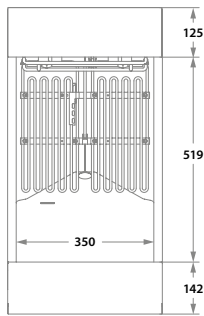
- Lenkrollen mit Feststellbremsen
- 2 Frittierkörbe
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe

Sonderausstattung

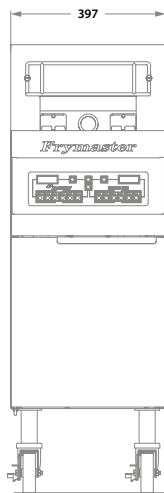
- Computer Magic 3.5 mit 12 Programmen
- Steuerung SMART4U 3000
- Korbhebevorrichtung für 2 Körbe
- Höhenverstellbare Füße



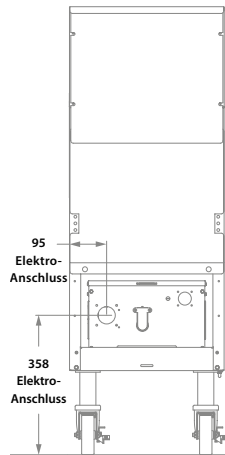
ISO 9001



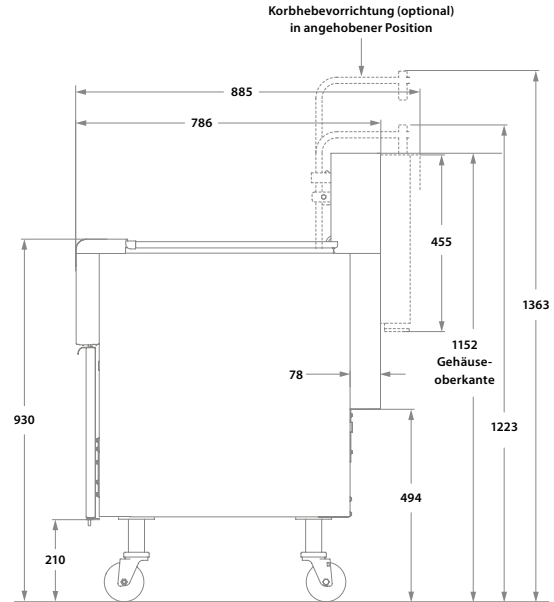
Draufsicht



Vorderansicht



Rückansicht



Seitenansicht

Dargestellte Ausführung mit Sonderausstattung Computer Magic 3.5; alle Angaben in mm

Ausführung Einzelbecken,
Steuerung Digital
Betriebsart Elektro
Elektro-Anschluss 400/50/3 V/Hz*

Einzelbecken	Maß (B x T)	356 x 394 mm
	Fettkapazität	25 Liter
Doppelbecken	Maß (B x T)	171 x 394 mm
	Fettkapazität	2 x 12 Liter

* Sonderspannungen auf Anfrage

Modellvarianten



1 x Einzelbecken



1 x Doppelbecken

Modell	RE 14	RE 17	RE 22
Leistung kW	14	17	22
Produktion kg/Std.*	32	37	46
Abmessungen (B x T x H) mm	397 x 786 x 1.152	397 x 786 x 1.152	397 x 786 x 1.152
Gewicht kg	86	86	86

* „bis zu“-Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Pommes frites