



RE 14-2 mit Multifunktions-Computer „Magic III“

RE-2-Serie

RE 14-2
RE 17-2
RE 22-2

Hochleistungs-Friteusen

Doppelbecken, zwei Körbe

Produkt

Die Standfriteusen in selbsttragender Bauweise mit zwei Frittierbecken, tiefer Kaltzone und großflächigen, ausschwenkbaren Heizelementen sind mit drei verschiedenen Heizleistungen universell einsetzbar.

Vorteile

- Hohe Flexibilität durch zwei Becken für unterschiedliche Produkte
- Wirtschaftlicher Einsatz durch separate Steuerung der Becken
- Hohe Temperaturgenauigkeit durch elektronische Steuerung

Sonderausstattung

- + Multifunktions-Computer „Magic III“ mit 6 Programmen pro Becken, für konstante Frittierqualität bei unterschiedlichen Produktmengen und Frittiergut-Temperaturen (Modellvariante C, Nachrüstung jederzeit möglich)
- + Korbhebevorrichtung zum automatischen Hochfahren der Frittierkörbe nach Ablauf des Programms (Modellvariante BL)*
- + Unterbau-Fettfiltersystem „FootPrint PRO“ (einsetzbar für Stationen mit 2-6 Friteusen, kein zusätzlicher Platz nötig), siehe auch Datenblatt FPP*
- + An-/Zwischenbauschrank mit Arbeitsplatte oder eingebauter Warmhalte-Salzstation*

Zubehör

- + Sedimentsiebe
- + Becken-Abdeckungen
- + Reinigungsbürste

* Lieferung nur ab Werk, spätere Nachrüstung nicht möglich

Eigenschaften

- Elektronische Steuerung für höchste Temperaturgenauigkeit (Einstellung gradgenau); die Becken sind getrennt voneinander ansteuerbar
- Elektronische Sicherheitsthermostate mit automatischer Abschaltung der Heizelemente 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
- Einfaches und sicheres Reinigen des Beckens durch speziellen Auskochmodus und vollständig ausschwenkbare Heizelemente, sowie Arretierung und Abschaltung der Heizung des Frittierbeckens
- Großflächige Heizelemente für schonende Behandlung des Frittieröls
- Frittierbecken mit großer Kaltzone unterhalb der Heizelemente zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Öllaufes

Lieferausstattung

- Lenkrollen mit Feststellern an der Bedienseite oder wahlweise höhenverstellbare Füße
- 2 Frittierkörbe (BTH: 137 x 306 x 162 mm) mit isoliertem Griff
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe

Modell-Varianten

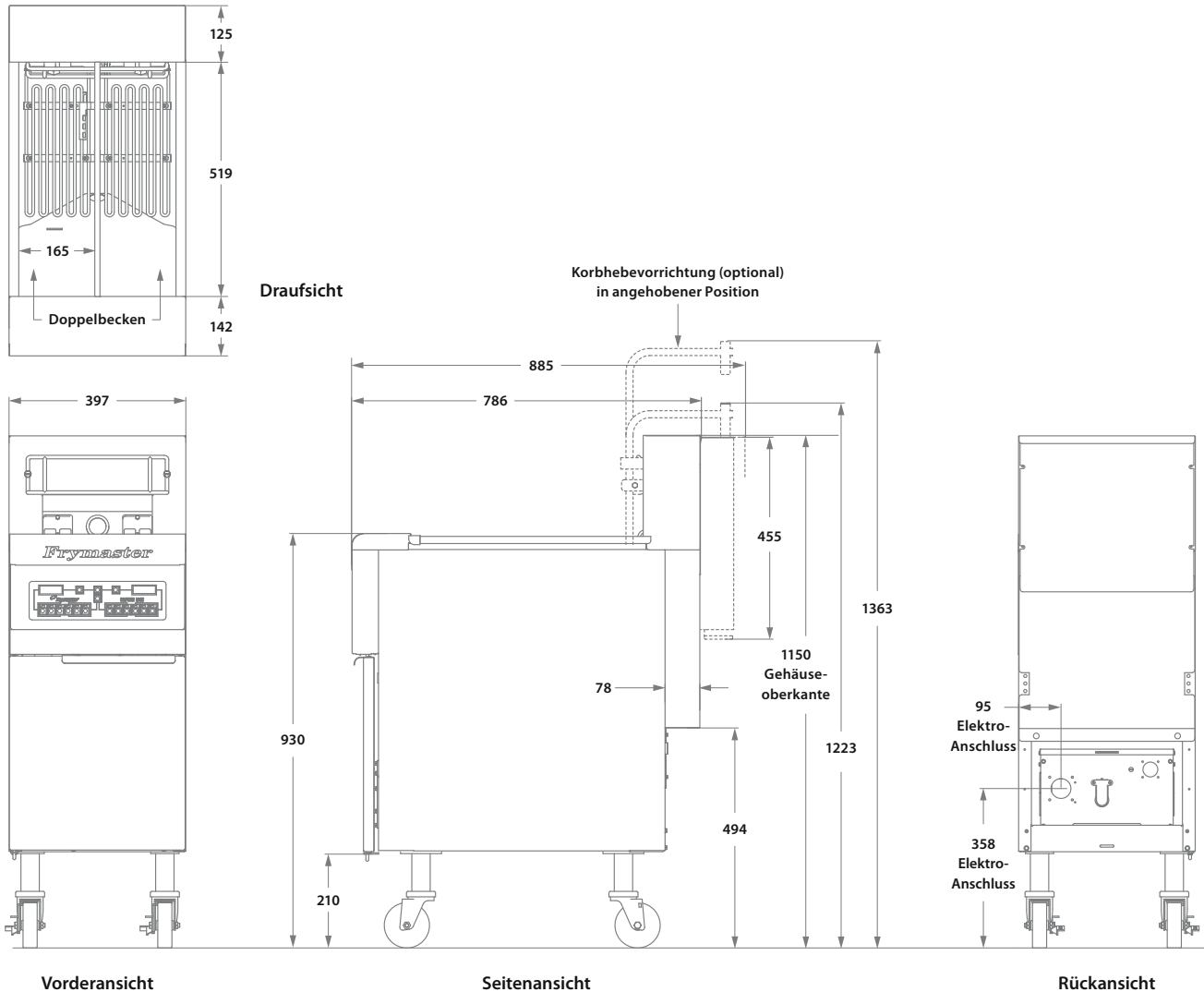
RE 14-2 (14kW)	RE 17-2 (17kW)	RE 22-2 (22kW)	Sonderausstattung
RE 14-2 C	RE 17-2 C	RE 22-2 C	Multifunktions-Computer „Magic III“
RE 14-2 BLC	RE 17-2 BLC	RE 22-2 BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic III“

RE-2-Serie

RE 14-2
RE 17-2
RE 22-2

Hochleistungs- Friteusen

Doppelbecken, zwei Körbe



Dargestellte Ausführung mit Multifunktions-Computer „Magic III“; Seitenansicht mit Korbbevorrichtung (optional); alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	Heizleistung	Elektro-Anschluss *	Abmessungen (BTH/BL)**	Höhe Ölablass	Wärmeabgabe sensibel/latent	Gewicht
RE14-2	14 kW	400 V / 3 Ph N E	397 × 786 × 1150/1363 mm	267 mm	1.260/9.800 Watt	68 kg
RE17-2	17 kW	400 V / 3 Ph N E	397 × 786 × 1150/1363 mm	267 mm	1.530/11.900 Watt	68 kg
RE22-2	22 kW	400 V / 3 Ph N E	397 × 786 × 1150/1363 mm	267 mm	1.980/15.400 Watt	68 kg

Modell	Gesamtfüllmenge	Produktion/Std.***	Beckengröße (BTH)
RE14-2	2 × 10-12 Liter	32 kg	2 × 165 × 394 × 256 mm
RE17-2	2 × 10-12 Liter	37 kg	2 × 165 × 394 × 256 mm
RE22-2	2 × 10-12 Liter	46 kg	2 × 165 × 394 × 256 mm

* andere Spannungen auf Anfrage ** Höhe BL ist mit eingebauter Korbbevorrichtung

*** bis zu Angabe, bezogen auf tiefgefrorene Pommes frites

Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

Manitowoc
Deutschland GmbH

Auf der Weih 11
35745 Herborn

T. 027 72 58 05 0
F. 027 72 58 05 70

E. info@manitowoc-de.com
I. www.manitowoc-de.com

