



RE 14 mit Multifunktions-Computer „Magic III“

RE-Serie

RE 14

RE 17

RE 22

Hochleistungs-Friteusen

Einzelbecken, zwei Körbe

Produkt

Die Standfriteusen in selbsttragender Bauweise mit tiefer Kaltzone und großflächigen, ausschwenkbaren Heizelementen sind mit drei verschiedenen Heizleistungen universell einsetzbar. Die elektronische Steuerung sorgt für höchste Temperaturgenauigkeit.

Vorteile:

- Vielseitig einsetzbare Allround-Friteuse für unterschiedlichste Produkte
- Hohe Temperaturgenauigkeit durch elektronische Steuerung
- Hohe Produktion durch hohe Heizleistungen und großes Becken

Sonderausstattung

- + Multifunktions-Computer „Magic III“ mit 12 Programmen 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

- + Frittierkorb Großformat (BTH: 314 × 332 × 133 mm)
- + Sedimentsiebe
- + Becken-Abdeckung
- + Reinigungsbürste

* Lieferung nur ab Werk, spätere Nachrüstung nicht möglich

Eigenschaften

- Elektronische Steuerung für höchste Temperaturgenauigkeit (Einstellung gradgenau)
- Elektronisches Sicherheitsthermostat mit automatischer Heizungs-Abschaltung und Warnhinweis im Display
- Thermoelement mit Temperatuerkennung 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 inkl. Arretierung und Abschaltung
- 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 × 306 × 162 mm) mit isoliertem Griff
- Sedimentlöser
- Auflagegitter für Frittierkörbe

Modell-Varianten

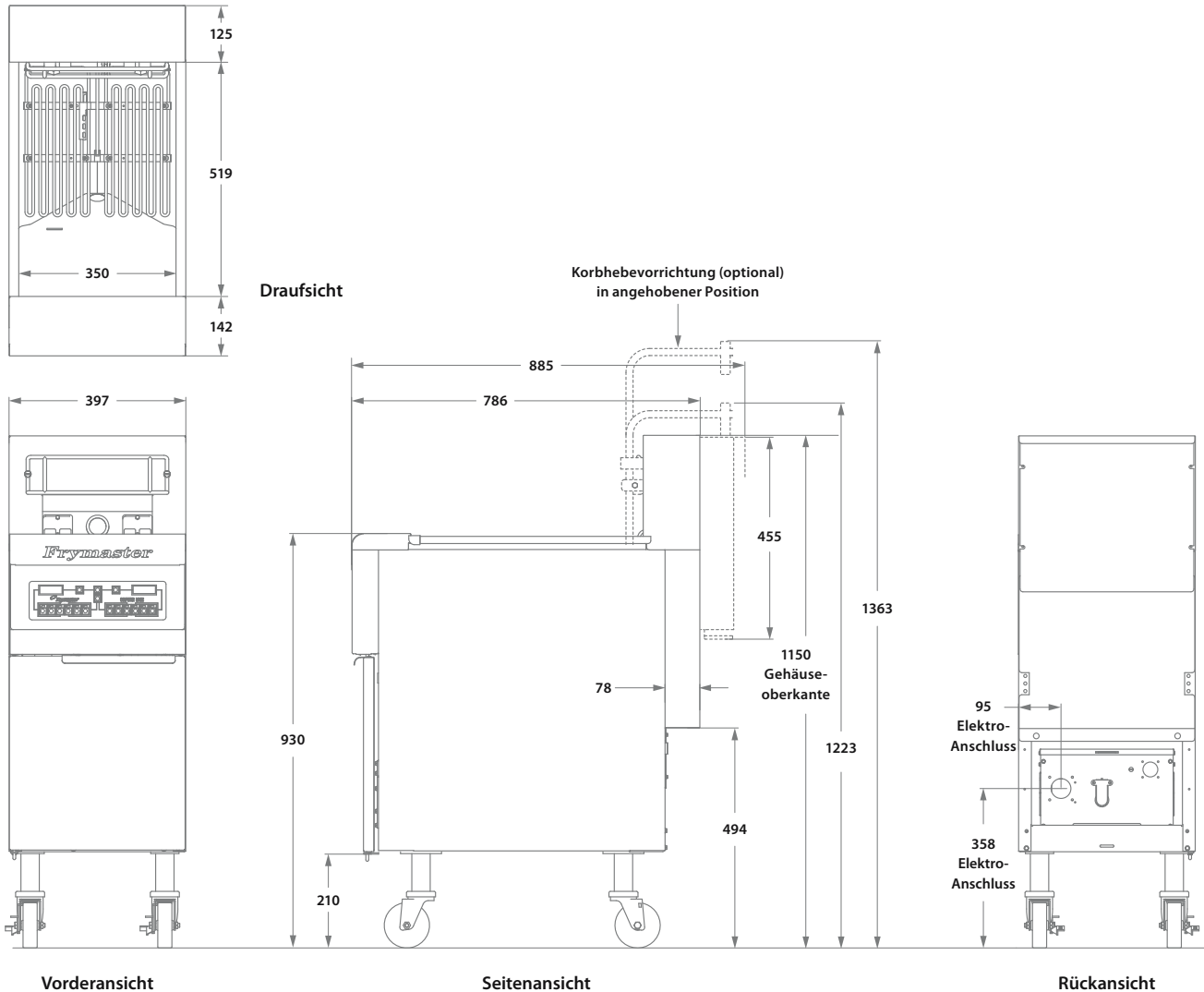
RE 14 (14kW)	RE 17 (17kW)	RE 22 (22kW)	Sonderausstattung
RE 14 C	RE 17 C	RE 22 C	Multifunktions-Computer „Magic III“
RE 14 BLC	RE 17 BLC	RE 22 BLC	Korbhebevorrichtung, inkl. „Magic III“

RE-Serie

RE 14
RE 17
RE 22

Hochleistungs-Friteusen

Einzelbecken, 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 Ölblech	Wärmeabgabe sensibel/latent	Gewicht
RE 14	14 kW	400 V / 3 Ph N E	397 x 786 x 1150/1363 mm	267 mm	1.260/ 9.800 Watt	68 kg
RE 17	17 kW	400 V / 3 Ph N E	397 x 786 x 1150/1363 mm	267 mm	1.530/ 11.900 Watt	68 kg
RE 22	22 kW	400 V / 3 Ph N E	397 x 786 x 1150/1363 mm	267 mm	1.980/ 15.400 Watt	68 kg

Modell	Gesamtfüllmenge	Produktion /Std.***	Beckengröße (BTH)
RE 14	20-25 Liter	32 kg	350 x 394 x 256 mm
RE 17	20-25 Liter	37 kg	350 x 394 x 256 mm
RE 22	20-25 Liter	46 kg	350 x 394 x 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.