



RE TC-Serie

RE 14 TC

RE 17 TC

RE 22 TC

Hochleistungs-Friteusen

Einzelbecken, zwei Körbe

Produkt

Die Standfriteusen in selbsttragender Bauweise mit tiefer Kaltzone sind mit drei verschiedenen Heizleistungen universell einsetzbar. Sie verfügen über elektronische Halbleiterrelais und programmierbare „Magic TC“ Multifunktions-Computer.

Vorteile

- Geringe Energiekosten durch vollisoliertes Becken und SSR Halbleiterrelais
- Multifunktions-Computer für wiederholbare, optimale Produktqualität und kurze Einarbeitungszeiten auch bei ungelerten Kräften
- Höchste Temperaturgenauigkeit durch elektronische Steuerung

Sonderausstattung

- + Korbbevorrichtung 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)
- + Sedimentsieb
- + Becken-Abdeckung
- + Reinigungsbürste

* Lieferung nur ab Werk, spätere Nachrüstung nicht möglich

Eigenschaften

- Reduzierte Spannungsspitzen und erhöhte Temperaturgenauigkeit durch den Einsatz besonders langlebiger und zuverlässiger Halbleiterrelais (SSR) ohne bewegliche Teile
- Zusätzliche Isolierung des Frittierbeckens für nochmals erhöhte Energieeffizienz (gegenüber herkömmlichen Friteusen)
- Speziell auf die TC-Serie abgestimmter Multifunktions-Computer „Magic TC“ mit 12 Programmen für konstante Frittierqualität bei unterschiedlichen Produktmengen und Frittiergut-Temperaturen
- Elektronisches Sicherheitsthermostat 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
- Erweitertes 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 zur Aufnahme von Sedimentteilchen
- Groß dimensionierter Ablaufhahn verhindert ein Verstopfen des Ölablaufes

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 TC (14kW) | RE 17 TC (17kW) | RE 22 TC (22kW) | Sonderausstattung |
|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| RE 14 BL TC | RE 17 BL TC | RE 22 BL TC | Korbbevorrichtung |

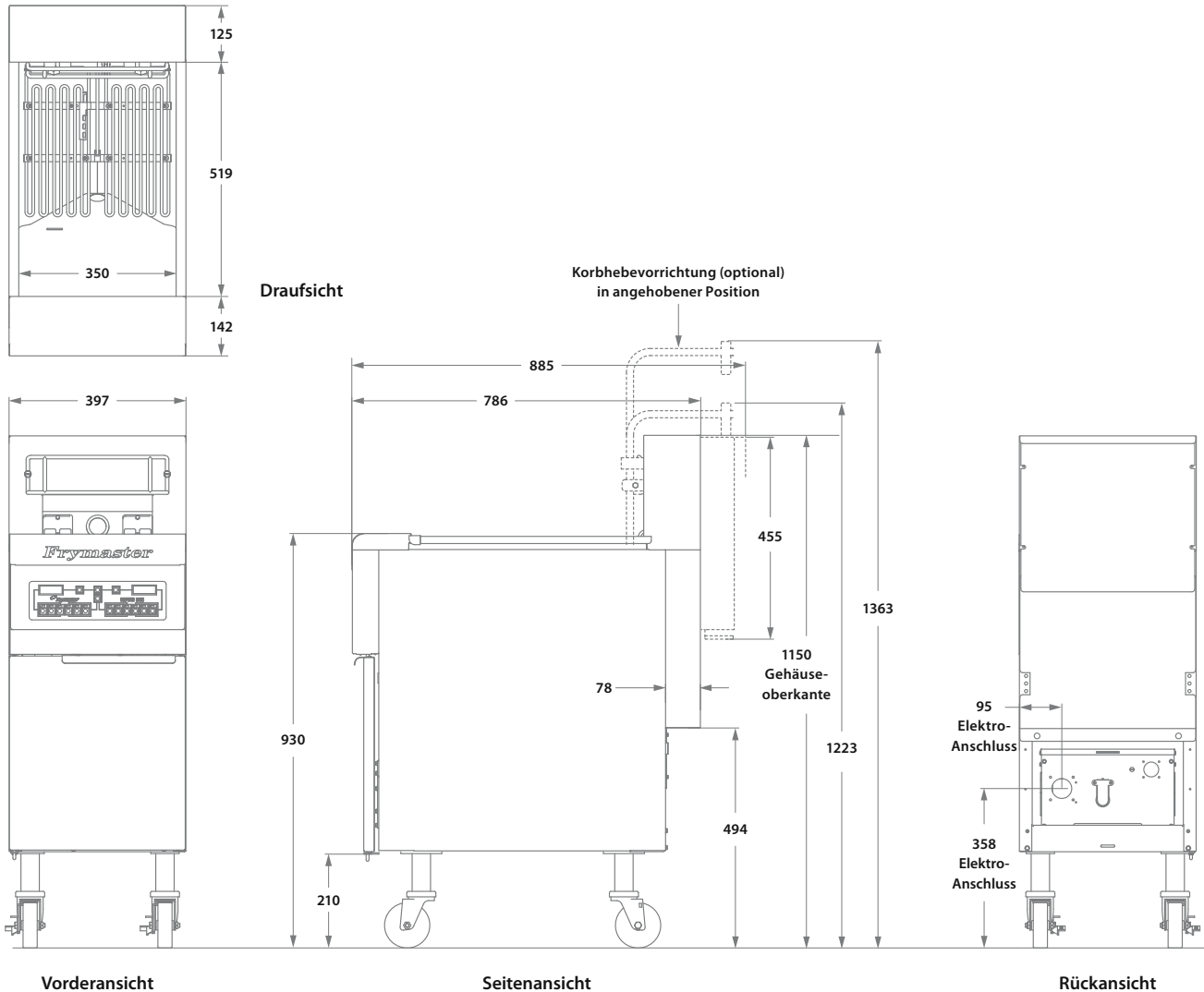
RE TC-Serie

Hochleistungs-Friteusen



RE 14 TC
RE 17 TC
RE 22 TC

Einzelbecken, zwei Körbe



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

Technische Daten

| Modell | Heizleistung | Elektro-Anschluss * | Abmessungen (BTH/BL)** | Höhe Ölablass | Wärmeabgabe sensibel/latent | Gewicht |
|----------|--------------|---------------------|--------------------------|---------------|-----------------------------|---------|
| RE 14 TC | 14 kW | 400 V / 3 Ph N E | 397 × 786 × 1150/1363 mm | 267 mm | 1.260 / 9.800 Watt | 68 kg |
| RE 17 TC | 17 kW | 400 V / 3 Ph N E | 397 × 786 × 1150/1363 mm | 267 mm | 1.530 / 11.900 Watt | 68 kg |
| RE 22 TC | 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) |
|----------|-----------------|----------------------|--------------------|
| RE 14 TC | 20-25 Liter | 32 kg | 350 × 394 × 256 mm |
| RE 17 TC | 20-25 Liter | 37 kg | 350 × 394 × 256 mm |
| RE 22 TC | 20-25 Liter | 46 kg | 350 × 394 × 256 mm |

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

*** 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. 0 27 72 58 05 0
F. 0 27 72 58 05 70

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

