

# 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 Einzelbecken
- 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
- **Garantie:** 1 Jahr (Friteuse), 5 Jahre auf Material (Becken)

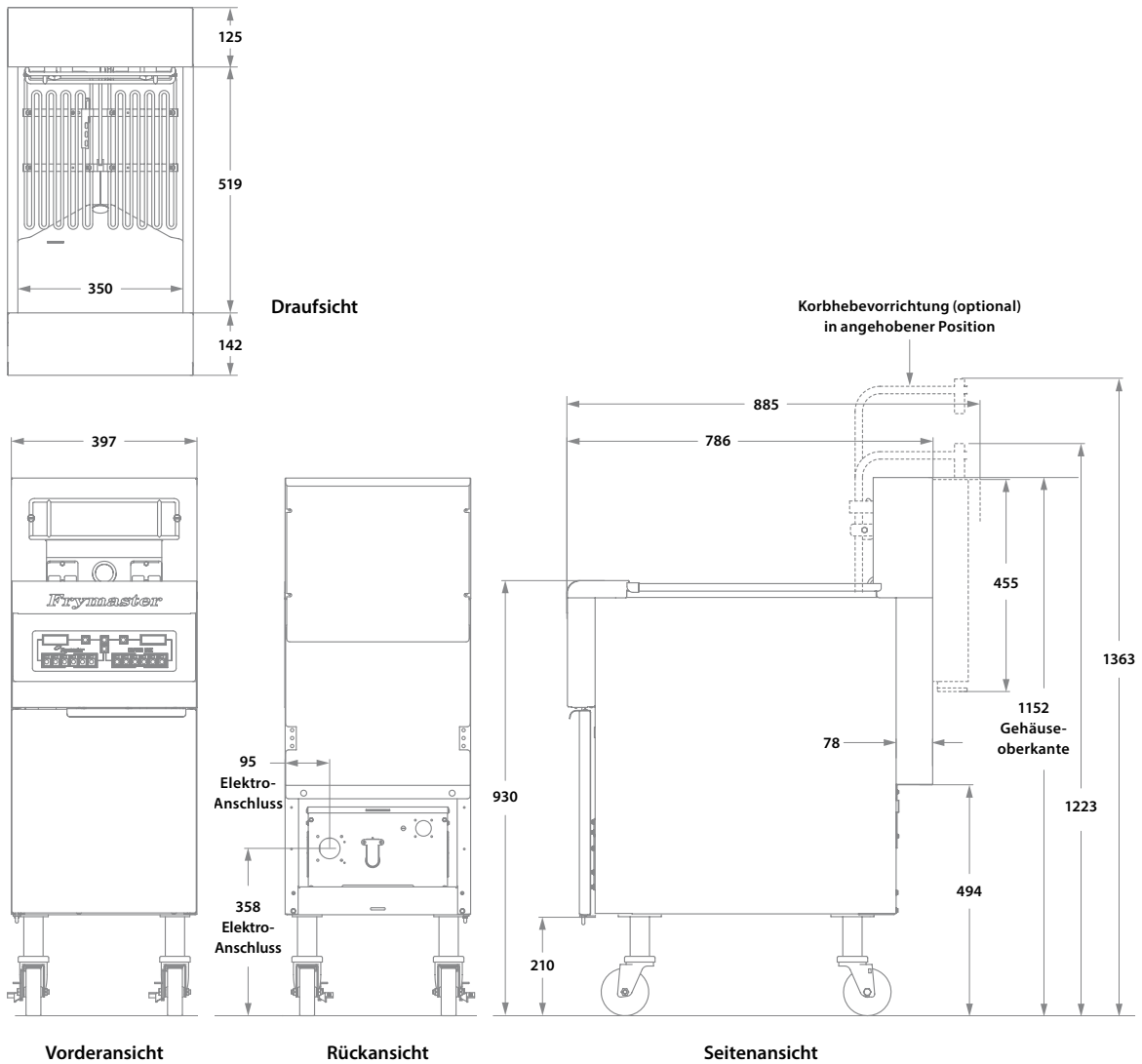
### Lieferausstattung

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

### Sonderausstattung

- Computer Magic 3.5 mit 12 Programmen
- Vorbereitung für Filtersystem „FootPrint PRO“ – Einzelbecken
- Höhenverstellbare Füße





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

Ausführung Einzelbecken, Steuerung Digital  
 Abmessungen (B x T x H) 397 x 786 x 1.152 mm  
 Elektro-Anschluss 400 / 50 / 3 V / Hz\*  
 Gewicht 86 kg

\*Sonderspannungen auf Anfrage

| Modell                | RE 14     | RE 17     | RE 22     |
|-----------------------|-----------|-----------|-----------|
| Leistung kW           | 14        | 17        | 22        |
| Produktion kg / Std.* | 32        | 37        | 46        |
| Fettkapazität Liter   | 25        | 25        | 25        |
| Beckenmaß mm          | 356 x 394 | 356 x 394 | 356 x 394 |

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