

700 Serie

Fritteusen * Fryers *

Freidoras * Фритюрницы



D Aus 6 Modellen zusammengesetztes Sortiment, davon 3 Elektrogeräte und 3 Gasgeräte, die alle auf Unterschrank montiert sind. Schmackhafte, leichte und gut verdauliche frittierte Speisen lassen sich nur mit Geräten erzielen, die Folgendes gewährleisten:

- angemessene und gleich bleibende Öltemperatur
- schnelles Wiederaufheizen der Temperatur, sowohl bei der Zugabe des Fritiergutes als auch zwischen zwei Fritiervorgängen
- präzise Steuerung der gewünschten Temperatur
- Vorhandensein einer korrekten "Kaltzone" unter der Wärmequelle, wo sich die Garrückstände, ohne zu verbrennen, absetzen, wodurch die Haltbarkeit des Öls deutlich verlängert wird.



GB The range includes 6 models: 3 electric and 3 gas units, all of them on ambient cupboard with doors. Tasty, light and digestible fried food requires the use of appliances that can ensure:

- proper and steady oil temperature;
- fast temperature recovery after food is dipped in and between frying batches;
- precise temperature control;
- a suitably sized "cool zone" under the heating source where food residues can collect without scorching, for considerably longer oil life.

E Gama compuesta por 6 modelos: 3 eléctricos y 3 a gas, todos sobre armario con puertas. Una fritura sabrosa, ligera y fácil de digerir puede obtenerse solamente con aparatos que aseguren:

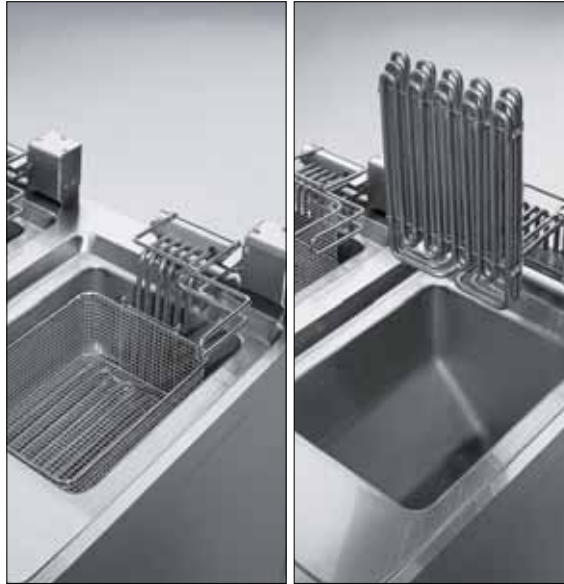
- una temperatura adecuada y constante del aceite;
- una recuperación veloz de la temperatura tras la introducción de los alimentos y entre una fritura y otra;
- un control preciso de la temperatura de cocción;
- la presencia de una "zona fría" bajo la fuente de calor donde se puedan depositar los residuos de cocción sin carbonizarse, lo que determina una duración considerablemente mayor del aceite.

R Программа состоит из 6 моделей: из них 3 электромоделей и 3 газовых. Все модели с нижней конструкцией - шкафом. Вкусные и легко-усвояемые фритированные блюда могут получиться только при следующих условиях:

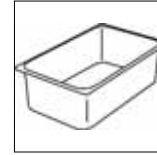
- необходимая и постоянная температура
- быстрый нагрев при добавление жира или при зополнении новым продуктом
- точная регулировка необходимой температуры
- наличие "холодной зоны". На ней оседают частички, плавающие в масле и при этом не подгорают, что дает возможность использовать масло многократно.

D Außenverkleidung und höhenverstellbare FüÙe aus Edelstahl 18/10.

- Becken aus Edelstahl 18/10. Mit Kaltzone und Schaumrand.
- Ölablassshähne.
- Halterungen für Körbe und Deckel.
- Ölauffangschalen auf Anfrage erhältlich.
- Über Thermostat, bis 190°C einstellbare Temperatur.
- Sicherheitsthermostat (230°C) gegen übermäßige Öltemperatur.
- Gasausführungen mit röhrenförmigen Stahlbrennern am Beckenäußeren.
- Elektroausführungen mit leicht zu hebenden und für die Reinigung komplett ausziehbaren, in Öl getauchten Heizkörpern aus Edelstahl. Drehknöpfe mit Dichtung gegen das Eindringen von Flüssigkeiten.



ZUBEHÖR AUF ANFRAGE
ACCESSORIES AVAILABLE ON REQUEST
ACCESORIOS BAJO PEDIDO
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ НА ЗАКАЗ



Ölauffangschale
Oil drip pan
Cuba recoge-aceite
Емкость для улавлив. жира



◀ Gasfriteusen ohne Heizrohre im Ölbad

Gas deep fryers have burners fitted outside the tank.

En las freidoras a gas, quemadores ubicados fuera de la cuba.

Кран слива с предохранительной системой против случайного открытия

▲ Elektro-Friteusen mit nach oben klappbaren und herausnehmbaren Heizkörpern.

Electric deep fryers have lift-up, swing-out heating elements.

En las freidoras eléctricas, resistencias basculantes y extraíbles.

Комбинация ГН-емкостей, поставляется на заказ.

GB Exterior finish and adjustable legs are all 18/10 stainless steel.

- 18/10 stainless steel tanks with cool zone and foam area.
- Oil drain valves.
- Basket and lid holder.
- Oil-collecting containers available on request.
- Temperature adjustable through thermostat up to 190°C.
- Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.
- Gas models equipped with tubular steel burners outside the tank.
- Electric models have sheathed stainless steel heating elements immersed in oil that can be lifted up and fully swung out of the tank for easy cleaning. Knobs fitted with watertight gasket.

E Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable 18/10.

- Cubas de acero inoxidable 18/10 con zona fría y zona de expansión de espuma.
- Grifos de vaciado de aceite.
- Soporte para cestas y tapas.
- Cubetas recoge-aceite disponibles bajo pedido.
- Temperatura regulable por termostato hasta 190 °C.
- Termostato de seguridad (230 °C) para evitar el sobrecalentamiento del aceite.
- Modelos a gas con quemadores tubulares de acero fuera de la cuba.
- Modelos eléctricos con resistencias blindadas de acero inoxidable sumergidas en aceite, fáciles de elevar y de quitar de la cuba para su limpieza. Mandos con junta de estanquedad.

R Внешняя облицовка и регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали 18/10.

- Ванна из нержавеющей стали с холодной зоной и бортиком против перекипания.
- Краны слива жира
- Держатели для корзин и крышек
- Емкости для улавливания жира на заказ
- Температура регулируется термостатом до 190°C
- Предохранительный термостат (230°C) против перегрева масла
- В моделях, работающих на газе, трубчатые стальные горелки расположены на внешней стороне ванны
- В электро-моделях слегка поднимающиеся нагревательные элементы из нержавеющей стали опущены в масло, для чистки их можно полностью поднять. Ручки с прокладками против попадания внутрь жидкостей.

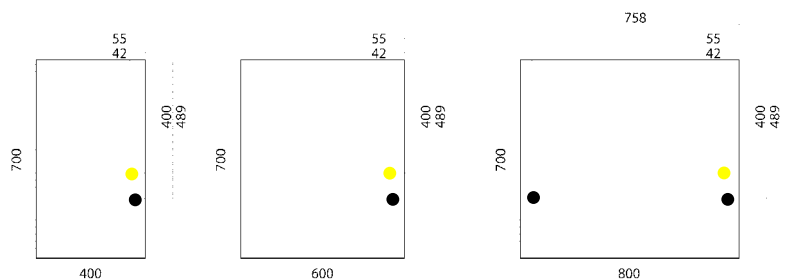
TECHNISCHE DATEN
TECHNICAL SPECIFICATIONS
DATOS TÉCNICOS
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



| | 72/02FRE | 72/02FRG | 73/02FRE | 73/02FRG | 74/02FRE | 74/02FRG |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Betrieb / Operation / Funcionamiento / Принцип работы | | | | | | |
| Aussenabmessungen / Ext. dimensions / Dimensiones exteriores / Внешние размеры | mm 400x700x 860/900 h | mm 400x700x 860/900 h | mm 600x700x 860/900 h | mm 600x700x 860/900 h | mm 800x700x 860/900 h | mm 800x700x 860/900 h |
| Anzahl der Becken / Number of tanks / Numero de cubas / Количество ванн | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Beckeninnenabmessungen / Well internal dimensions / Dim. interiores de las cubas / Размеры ванны | 270 x 378 mm | 270 x 378 mm | 185 x 378 mm | 185 x 378 mm | 270 x 378 mm | 270 x 378 mm |
| Fassungsvermögen des Beckens / Tank capacity / Capacidad de la cuba / Вместимость ванны | 15 l | 15 l | 10 + 10 l | 10 + 10 l | 15 + 15 l | 15 + 15 l |
| Abmessungen der Standardkörbe / Standard basket size / Dim. cestas estándar / Размеры стандартных корзин | mm 215 x 310 x 120 | mm 215 x 310 x 120 | mm 135 x 310 x 120 | mm 135 x 310 x 120 | mm 215 x 310 x 120 | mm 215 x 310 x 120 |
| Gasleistung / Gas power / Potencia a gas / Потребление газа | - | 12,9 kW | - | 9,5 + 9,5 kW | - | 12,9 + 12,9 kW |
| El. Leistung / Electric power / Potencia eléctrica / Потребление электроэнергии | 13 kw | - | 9 + 9 kW | - | 13 + 13 kW | - |
| Anschlußspannung / Supply voltage / Tensión alim. / Напряжение подключения | 3NAC 400V 3AC 230V* | - | 3NAC 400V 3AC 230V* | - | 3NAC 400V 3AC 230V* | - |

ANSCHLUSSPLÄNE / INSTALLATION DIAGRAMS /
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN / СХЕМЫ
ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Gasgeräte / Gas models / Modelos a gas / Модели, работ. на газе
- Elektrogeräte / Electric models / Modelos eléctricos / Электроприборы



*: auf Anfrage - on request - a pedido - на заказ



isselbaecher
 FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com