

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Friteuse 1x 18 lt, elektrisch 16,5 kW, interne elementen, marine

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391190 (E9FRMDIHF5)

FRITEUSE 1x 18 liter, 16,5 kW,
interne elementen, Marine
400v-50-3

- * De unit met gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging
- * 4 roestvrijstalen stelpoten, marine uitvoering
- * IPX5 waterdicht

Omschrijving

Product Nr. _____

- * Elektrisch verwarmde friteuse met een frituurbak van 18 - 20 liter, vloermodel met draaideur, marine versie
- * De verwarmingselementen zijn in de frituurbak gemonteerd, wat de friteuse met name geschikt maakt voor producten met bloem of paneermeel
- * Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt
- * De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal
- * 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units
- * Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster
- * De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst
- * Naadloos ingelaste frituurbak van 1,2 mm dik roestvrijstaal met ronde hoeken, koude zone en ruim bemeten overbruis zone
- * De elementen zijn opklapbaar in de frituurbak geplaatst, voor eenvoudige reiniging
- * Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging
- * Inclusief 2 frituurmanden 140x330x148 mm met koudgreep, kruimrooster, roestvrijstalen deksel, olie opvangbak
- * De onderbouw met dubbelwandige draaideur en 1" aftapkraan

Goedkeuring _____

Uitvoering

- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- Thermostatische regulering van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Geplaatst op vier roestvrijstalen stelpoten. Roestvrijstalen front- achter en zijplinten zijn optioneel leverbaar.
- Incoloy beschermde verwarmingselementen geplaatst in de bak kunnen opgeklapt worden voor eenvoudig reinigen.
- Standaard uitgevoerd met 2 kleine manden en een rechts draaiende deur in de onderbouw.
- Een olie opvangbak en een olie aftap verlengingspijp kunnen optioneel geleverd worden.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regulering.

Constructie

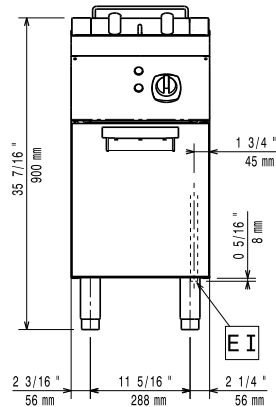
- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Geschikt voor externe verrijdbare olie opvangbakken.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.



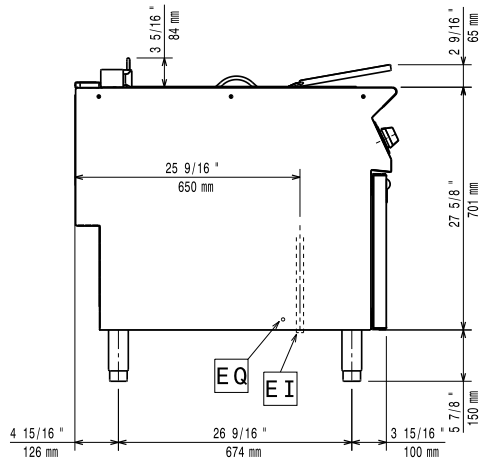
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Friteuse 1x 18 lt, elektrisch 16,5 kW, interne elementen, marine

Front aanzicht

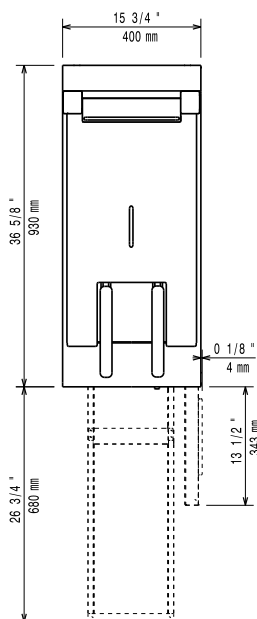


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	380-400 V/3 ph/50/60 Hz
Elektrisch max. vermogen	16.5 kW

Opstelling

Indien de friteuse wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Effectieve bak afmetingen, lengte	340 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	290 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	400 mm
Bak capaciteit	18 lt MIN; 20 lt MAX
Thermostaat instelling	105 °C MIN; 185 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	400 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Gewicht, netto	60 kg
Waterdichtheid index	IPX5



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Friteuse 1x 18 lt, elektrisch 16,5 kW, interne elementen, marine
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.07.01

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 1 stuks 2 HALVE FRITUURMANDEN (140x330 mm) voor 18 en 23 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927223

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- 2 STELVOETEN met bevestigingsplaat, voor vaste montage op de vloer PNC 206136 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 400 mm PNC 206175 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling PNC 206181 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134 ☐
- 2 HALVE FRITUURMANDEN (140x330 mm) met extra ophanghaak aan achterzijde, voor 18 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927200 ☐
- FRITUURMAND (285x352 mm) met extra ophanghaak aan achterzijde, voor 18 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927201 ☐
- 2 HALVE FRITUURMANDEN (140x330 mm) voor 18 en 23 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927223 ☐
- FRITUURMAND (285x352 mm) voor 18 en 23 liter friteuse, kunststof koudgreep PNC 927226 ☐