

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Friteuse 1x 23 lt, elektrisch 18 kW, externe elementen

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391337 (E9KKGBAMCA)

ELEKTRISCHE FRITEUSE 1x
23 liter, 18 kW, externe
elementen, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met een frituurbak van 21 - 23 liter, vloermodel met draaieur. De verwarmingselementen zijn aan de buitenzijde van de frituurbak gemonteerd, zodat een gladde bak met afgeronde hoeken ontstaat, die eenvoudig te reinigen is en waardoor de levensduur van de olie wordt verlengd. 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 V-vormige frituurbak van 1,5 mm dik roestvrijstaal met ronde hoeken, diepe koude zone en ruim bemeten overbruise zone. De frituurbak wordt in 2 delen geperst (de koude zone en de eigenlijke frituurbak), welke door een robot naadloos aan elkaar gelast worden, lekkage is hierdoor onmogelijk. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van de frituurbak geplaatst. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 2 frituurmanden 140x330x148 mm met koudgreep, kruimrooster, een roestvrijstalen deksel en een olie opvangbak. De onderbouw met dubbelwandige draaieur en 1" aftapkraan. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Diepgetrokken V-vormige frituurbak.
- De externe infrarood verwarmingselementen met innovatieve warmte reflectors aan de buitenzijde van de frituurbak maken het schoonmaken van de binnenzijde van de frituurbak makkelijk en veilig.
- Thermostatische regeling van olie temperatuur tot maximaal 185°C.
- Beveiligingsthermostaat tegen oververhitting is standaard op alle units.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- Uitwendige beplating in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Standaard uitgevoerd met 2 kleine manden en een rechts draaiende deur in de onderbouw.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regeling.

Constructie

- De binnenzijde van de bak is voorzien van afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkkoppervlak.
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Geplaatst op vier stelpoten Ø50 mm.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.

Duurzaamheid

- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).



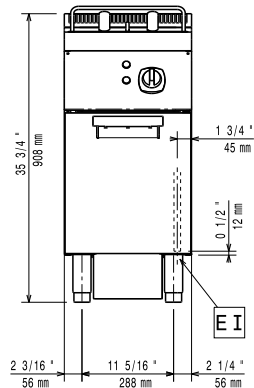
Goedkeuring



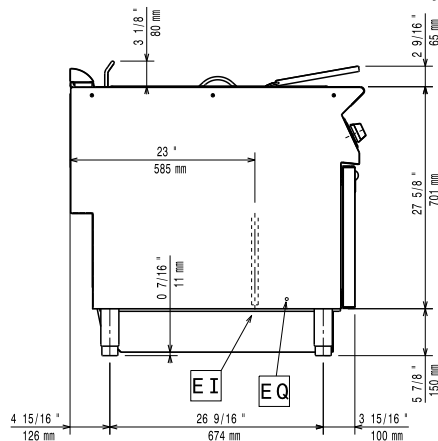
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Friteuse 1x 23 lt, elektrisch 18 kW, externe elementen

Front aanzicht

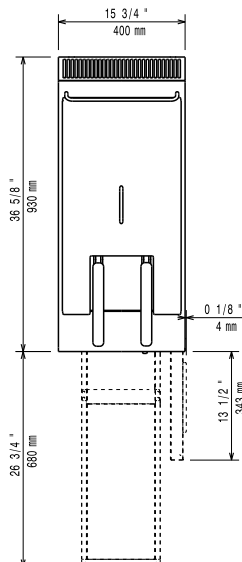


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Voltage

Aangesloten vermogen

18 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

575 mm

Effectieve bak afmetingen, breedte

400 mm

Bak capaciteit

21 lt MIN; 23 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

57 kg

Waterdichtheid index

IPX5

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

- ROESTVRIJSTALEN FILTER voor olie opvangbak van 23 liter friteuse PNC 200086 ☐
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- WIELENSET, 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor combinatie met een basisframe PNC 206135 ☐
- 2 STELVOETEN met bevestigingsplaat, voor vaste montage op de vloer PNC 206136 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180 ☐
- HYGIËNE DEKSEL voor betere afdichting frituurbak, voor 23 liter friteuse PNC 206201 ☐
- FRONTPLINT met uitsparing voor olie opvangbak, voor 23 liter friteuse PNC 206203 ☐
- VERLENGINGSPIJP voor 1" aftapkraan van de 23 liter friteuse PNC 206209 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 400 mm PNC 206303 ☐
- DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350 ☐
- DWARS BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 900XP pastakoker, 23 liter friteuse, koelonderbouw, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206372 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134 ☐
- KRUIMZEEF met handgreep, voor de koude zone van 23 liter friteuse PNC 921023 ☐
- 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 ☐
- AFTAP ONTSTOPPER voor 23 liter friteuse PNC 927227 ☐
- INLEG BODEMPLAAT, voorkomt verbranding bij gepaneerde producten, 23 liter friteuse PNC 960645 ☐