

## Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Friteuse 2x 23 lt, elektrisch 36 kW, externe elementen, marine

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_

**391382 (E9KKGJBAMCA)**FRITEUSE 2x 23 liter, 36 kW,  
externe elementen, Marine  
400V-50-3  
FRITEUSE 2x 23 liter, 36 kW,  
externe elementen, Marine  
440V-60-3**391383 (E9KKGHBAMEA)**FRITEUSE 2x23 L, 800 MM,  
MARINE 440V-60-3

### Omschrijving

#### Product Nr.

Elektrisch verwarmde friteuse met twee frituurbakken van 21 - 23 liter, vloermodel met draaideuren, marine versie. De verwarmingselementen zijn aan de buitenzijde van de frituurbakken 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 frituurbakken van 1,5 mm dik roestvrijstaal met ronde hoeken, diepe koude zone en ruim bemeten overbruis zone. De frituurbakken worden 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 frituurbakken geplaatst. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 105 - 185°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief 4 frituurmanden 140x330x148 mm met koudgreep, 2 kruimroosters, 2 roestvrijstalen deksels, 2 olie opvangbakken. In de onderbouw een kast met dubbelwandige draaideuren en de 1" aftapkranen. 4 roestvrijstalen stelpoten, marine uitvoering. IPX5 waterdicht.

### Uitvoering

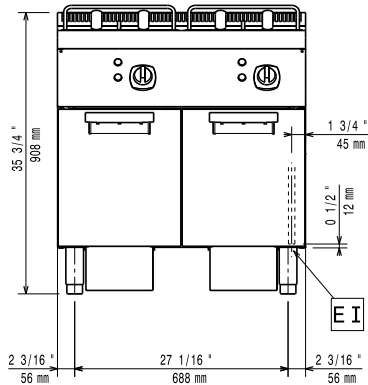
- Diepgetrokken V-vormige frituurbakken.
- De bak is naadloos gelast met een laser voor eenvoudige reiniging.
- De externe infrarood verwarmingselementen met innovatieve warmte reflectors aan de buitenzijde van de frituurbak maken het schoonmaken van de binnenzijde van de frituurbak makkelijk en veilig.
- 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.
- Standaard uitgevoerd met 4 kleine manden en een links en rechts draaiende deur in de onderbouw.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regeling.

### Constructie

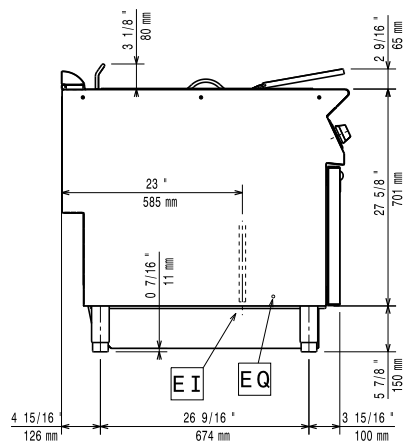
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Geplaatst op vier stelpoten Ø50 mm.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.

### Goedkeuring

Front aanzicht

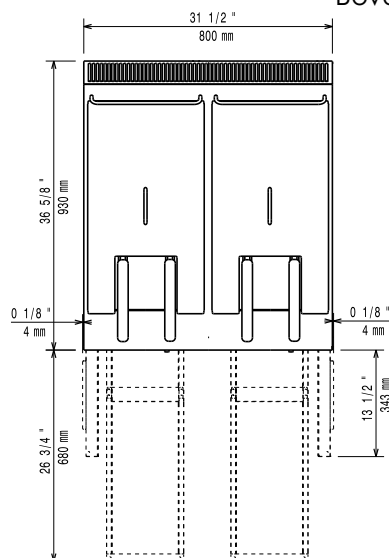


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting  
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



## Elektra

### Voltage

391382 (E9KKGJBAMCA) 400 V/3 ph/50-60 Hz

391383 (E9KKGHBAMEA) 440 V/3 ph/50-60 Hz

### Aangesloten vermogen

36 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

800 mm

Externe afmetingen, breedte

930 mm

Externe afmetingen, hoogte

850 mm

Gewicht, netto

115 kg

Waterdichtheid index

IPX5

**Meegeleverde accessoires**

- 2 stuks DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350
- 2 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
- DEKSEL voor olie opvangbak van 23 liter friteuse PNC 200171
- 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
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1000 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206150
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206151
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1600 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206152
- 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
- HYGIËNE DEKSEL voor betere afdichting frituurbak, voor 23 liter friteuse PNC 206201
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202
- FRONTPLINT met uitsparing voor olie opvangbak, voor 23 liter friteuse PNC 206203
- VERLENGINGSPIJP voor 1" aftapkraan van de 23 liter friteuse PNC 206209
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210
- VENTILATIEKANAAL VERHOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304
- ACHTER HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, marine PNC 206308
- ACHTER HANDRAIL 1200 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, marine PNC 206309
- 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
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374
- ACHTERPANEEL 1000 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206375
- ACHTERPANEEL 1200 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206376
- 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