Electrolux PROFESSIONAL

Ravintolalaiteet
e-XP 700 OptiOil rasvakeitin HP 2x5 litraa, 400mm

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #



371220 (E7KKPTBAMCG) E-XP 700 OPTIOIL RASVAKEITIN HP 2X5L, 400MM

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Sähkökäyttöinen, vapaasti seisova e-XP 700 OptiOil -rasvakeitin HP 2x5 litran altailla, joissa sisäiset vastukset. Varustettu suurella digitaalisella näytöllä ja integroidulla öljynsuodatusjärjestelmällä. Toimitukseen kuuluu 2 koria, 2 kantta ja 1 ovi.

HYVÄKSYNTÄ:

Ominaisuudet

- OptiOil-rasvakeittimet on suunniteltu optimoimaan öljynkulutusta – verrattuna perinteisiin sisäisillä vastuksilla varustettuihin rasvakeittimiin – mikä varmistaa alhaisemmat käyttökustannukset.
- Sisäiset, korkean suorituskyvyn vastukset on suunniteltu tarjoamaan nopean lämmönsiirron ja vakaan lämpötilansäädön, mikä varmistaa nopean esilämmityksen, korkean tuottavuuden ja tasaiset paisto-olosuhteet.
- Paisto-altaiden sisäiset AISI-304 -vastukset voidaan nostaa ylös helpompaa puhdistusta varten.
- Suuri, selkeä digitaalinen näyttö, joka näyttää lämpötilan sekä laitteen ja vastusten päällä/pois-tilan.
- Öljytason varoitus kehottaa käyttäjää lisäämään öljyä, jotta paistotulos pysyy tasaisena.
- Alennettu tehoasetus kiinteän rasva sulattamista varten.
- Integroitu öljynsuodatusjärjestelmä, jossa on jokaiselle altaalle oma pumppu öljyn kierrätystä varten.
- Yksikkö on suunniteltu edistyneisiin suodatinjärjestelmiin, joissa on paperisuodattimet, jotka poistavat pienimmätkin ruokajäämät ja pidentävät öljyn käyttöikää.
- Kaikki pääkomponentit sijaitsevat laitteen edessä ja ovat helposti huollettavissa.
- Öljy tyhjentyy hanan kautta altaan alle sijaitsevaan tyhjennyssäiliöön.
- Turvajärjestelmät suojaavat ylikuumenemiselta ja voidaan tarvittaessa palauttaa manuaalisesti.
- Sähköinen termostaattinen öljynlämpötilan säätö enintään 185 °C asti.
- Laite asennetaan korkeussäädettäville, ruostumattomasta teräksestä valmistetuille jaloille.
- Valinnainen kannettava öljynlaadun valvontalaite (koodi 9B8081) tehokkaaseen öljynhallintaan.
- Toimitetaan vakiona kahdella korilla ja kannella sekä yhdellä ovella.

Rakenne

- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä ja Scotch Brite -viimeistelyllä.
- Altaan sisäpuolen pyöristetyt kulmat helpottavat puhdistamista.
- Laitteet ovat valmistettu laserleikkaamalla, jolloin saumakohdat ovat yhtenäisiä, eikä likataskuja pääse muodostumaan. Puhtaanapito on helppoa.
- Laitteen päälliosa on valmistettu yhtenäisestä 1,5 mm paksusta ruostumattomasta teräksestä.
- Kaksialtainen rakenne 400 mm leveydessä tarjoaa maksimaalisen joustavuuden kompaktissa koossa.
- Suojausluokka IPX4

Vastuullisuus

- Sveitsin energiatehokkuusasetuksen (730.02) mukainen malli.
- Standby tila vähentää energiankulutusta ja varmistaa nopean palautumisen max. lämpötilaan

Sisältyvät varusteet

• 1 kpl 2 koria 2×5 litran OptiOil-paistimeen	PNC 200953
• 1 kpl Ruostumattomasta teräksestä valmistettu öljynsuodatin	PNC 200954
• 1 kpl Ovi avojalustaan	PNC 206350

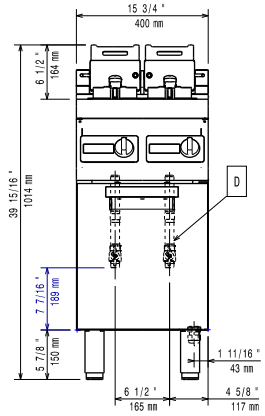
Lisävarusteet

• Paperisuodatin sarja 23l rasvakeittimen öljynsuodatusjärjestelmään	PNC 200085	❑
• Jatkosarja öljynpoistoon, 23 l rasvakeittimet	PNC 200087	❑
• 2 koria 2×5 litran OptiOil-paistimeen	PNC 200953	❑
• Ruostumattomasta teräksestä valmistettu öljynsuodatin	PNC 200954	❑
• Liitossarja	PNC 206086	❑
• Jalkasarja laipalla	PNC 206136	❑
• Potkupelti 400mm, eteen, valuasennus	PNC 206147	❑
• Potkupelti 800mm, valuasennus	PNC 206148	❑
• Potkupelti 1000mm, eteen, valuasennus	PNC 206150	❑
• Potkupelti 1200mm, valuasennus	PNC 206151	❑
• Potkupelti 1600mm, valuasennus	PNC 206152	❑
• Tuki 400 mm silta-asennus	PNC 206154	❑
• Potkulista 400 mm	PNC 206175	❑
• Potkulista 800 mm	PNC 206176	❑
• Potkulista 1000 mm	PNC 206177	❑
• Potkulista 1200 mm	PNC 206178	❑
• Potkulista 1600 mm	PNC 206179	❑
• Jalkasarja, 4 kpl, valuasennus	PNC 206210	❑
• Potkupelti sivulle, 2 kpl - 700XP	PNC 206249	❑
• Potkupeltipari valuasennukseen	PNC 206265	❑
• Tuuletuskanavan korotusritilä, 400mm	PNC 206303	❑
• Sivukaide oikea ja vasen	PNC 206307	❑
• takakaide 800 mm	PNC 206308	❑
• Ovi avojalustaan	PNC 206350	❑
• Jalustan tuki jaloille tai pyörille - 400 mm (700/900)	PNC 206366	❑
• Jalustan tuki jaloille tai pyörille - 800mm (700/900)	PNC 206367	❑
• Jalustan tuki jaloille tai pyörille - 1200mm (700/900)	PNC 206368	❑
• Jalustan tuki jaloille tai pyörille - 1600mm (700/900)	PNC 206369	❑
• Jalustan tuki jaloille tai pyörille - 2000mm (700/900)	PNC 206370	❑
• Takapaneeli - 600mm (700/900XP)	PNC 206373	❑
• Takapaneeli - 800mm (700/900)	PNC 206374	❑
• Takapaneeli - 1000mm (700/900)	PNC 206375	❑
• Takapaneeli - 1200mm (700/900)	PNC 206376	❑
• Ilma-aukon verkkoritilä 400mm 700/900XP	PNC 206400	❑
• Jalustan tuki jaloille/pyörille (600 mm)	PNC 206431	❑
• 2 kpl sivupeitelevyt 700x700 mm	PNC 216000	❑

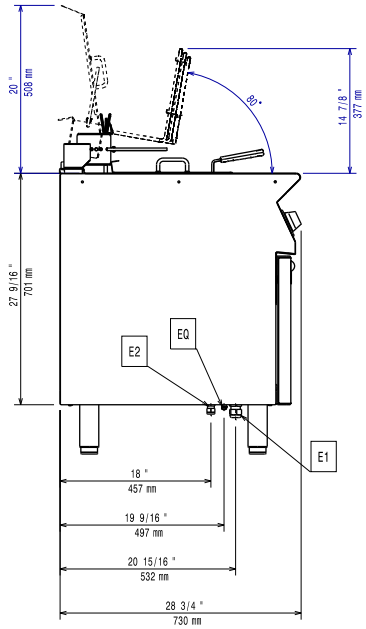
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

Ravintolalaiteet
e-XP 700 OptiOil rasvakeitin HP 2x5 litraa, 400mm

Edestä

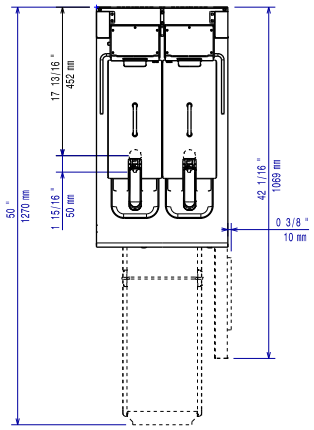


Sivulta



EI = **Sähköliitäntä**
EQ = **Ekvipotentiaali ruuvi**

Päältä



Sähkö

Jännite:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Kokonaisteho:	12 kW

Avaintieto

Altaan hyötytilavuus (leveys):	140 mm
Altaan hyötytilavuus (korkeus):	214 mm
Altaan hyötytilavuus (syvyys):	345 mm
Altaan tilavuus:	4 lt MIN; 6 lt MAX
Termostaatin säätöalue:	100 °C MIN; 185 °C MAX
Ulkomitat, leveys:	400 mm
Ulkomitat, syvyys:	730 mm
Ulkomitat, korkeus:	850 mm
Nettopaino:	59.5 kg
Kuljetuspaino:	70 kg
Kuljetuskorkeus:	1220 mm
Kuljetusleveys:	480 mm
Kuljetussyvyys:	820 mm
Kuljetustilavuus:	0.48 m³
Sertifiointi ryhmä	eXPEFI7205

Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2026.11.19