

Ravintolalaitteet e-XP 700 OptiOil rasvakeitin HP 2x10 litraa, 800mm

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #



371222 (E7KKQTBAMEG)

E-XP 700 OPTIOIL
RASVAKEITIN HP 2X10L,
800MM

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Sähkökäyttöinen, vapaasti seisova e-XP 700 OptiOil rasvakeitin HP 2X10 litran altailla, joissa sisäiset vastukset. Varustettu suurella digitaalisella näytöllä ja integroidulla öljynsuodatusjärjestelmällä. Toimitukseen kuuluu 2 koria, kantta ja ovea.

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.
- Turvajärjestelmä suojaa ylikuumenemiselta ja voidaan tarvittaessa palauttaa manuaalisesti.
- Sähköinen termostaattinen öljynlämpötilan säätö enintään 185 °C asti.
- Laite asennetaan korkeussäädettävälle, ruostumattomasta teräksestä valmistetuille jaloille.
- Valinnainen kannettava öljynlaadun valvontalaite (koodi 9B8081) tehokkaaseen öljynhallintaan.
- Toimitukseen kuuluu 2 koria, kantta ja ovea.

Rakenne

- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä ja Scotch Brite -viimeistelyllä.
- Laitteet ovat valmistettu laserleikkaamalla, jolloin saumakohdat ovat yhtenäisiä, eikä likataskuja pääse muodostumaan. Puhtaanapito on helppoa.
- Yhdestä kappaleesta prässätty 2 mm:n työtaso ruostumatonta terästä.
- Altaan sisäpuolen pyöristetyt kulmat helpottavat puhdistamista.
- 2 erillistä allasta monipuoliseen paistamiseen.
- Suojaluokka IPX4

Vastuullisuus

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

HYVÄKSYNTÄ:

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Ruostumattomasta teräksestä valmistettu öljynsuodatin PNC 200954
- 2 kpl Ovi avoalustaan PNC 206350

Lisävarusteet

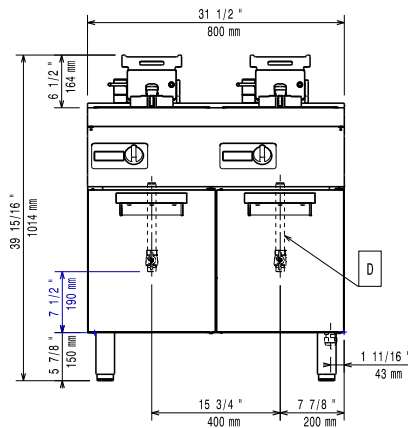
- Paperisuodatin sarja 23l rasvakeittimen öljynsuodatusjärjestelmään PNC 200085 ☐
- Jatkosarja öljynpoistoon, 23 l rasvakeittimet PNC 200087 ☐
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu öljynsuodatin PNC 200954 ☐
- Liitossarja PNC 206086 ☐
- Pyöräsarja, 4 pyörää, joista kaksi kääntyvää jarruilla, pyörät ja jalustan tuki tulee molemmat asentaa PNC 206135 ☐
- Jalkasarja laipalla PNC 206136 ☐
- Tuki 1400 mm silta-asennus PNC 206140 ☐
- Potkupelti 800mm, valuasennus PNC 206148 ☐
- Potkupelti 1000mm, eteen, valuasennus PNC 206150 ☐
- Potkupelti 1200mm, valuasennus PNC 206151 ☐
- Potkupelti 1600mm, valuasennus PNC 206152 ☐
- 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, 800mm PNC 206304 ☐
- Sivukaide oikea ja vasen PNC 206307 ☐
- takakaide 800 mm PNC 206308 ☐
- Ovi avoalustaan PNC 206350 ☐
- 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 - 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 ☐
- 2 kpl sivupeitelevyt 700x700 mm PNC 216000 ☐



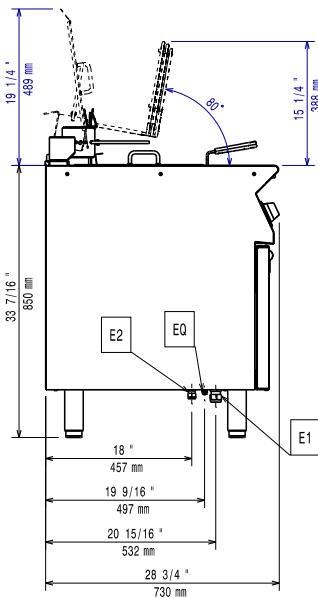
Electrolux
PROFESSIONAL

Ravintolalaitteet e-XP 700 OptiOil rasvakeitin HP 2x10 litraa, 800mm

Edestä

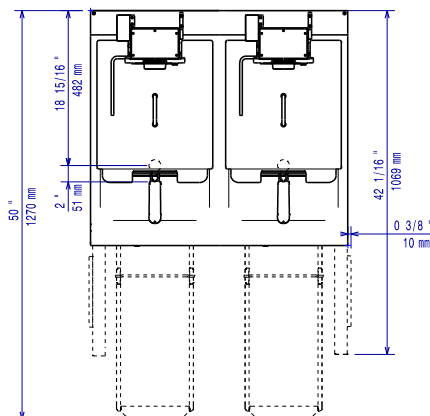


Sivulta



EI = Sähköliitäntä
EQ = Ekvipotentiaali ruuvi

Päältä



Sähkö

Jännite: 380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Kokonaisteho: 24 kW

Avaintieto

Altaan hyötytilavuus (leveys): 240 mm
Altaan hyötytilavuus (korkeus): 203 mm
Altaan hyötytilavuus (syvyys): 380 mm
Altaan tilavuus: 9 lt MIN; 12 lt MAX
Termostaatin säätöalue: 100 °C MIN; 185 °C MAX
Ulkomitat, leveys: 800 mm
Ulkomitat, syvyys: 730 mm
Ulkomitat, korkeus: 850 mm
Nettopaino: 83 kg
Kuljetuspaino: 92 kg
Kuljetuskorkeus: 1130 mm
Kuljetusleveys: 820 mm
Kuljetussyvyys: 860 mm
Kuljetustilavuus: 0.8 m³
Sertifiointi ryhmä: eXPEFI7210



Ravintolalaitteet
e-XP 700 OptiOil rasvakeitin HP 2x10 litraa, 800mm
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

2026.02.23