Electrolux PROFESSIONAL

Ravintolalaiteet
e-XP 900 OptiOil rasvakeitin HP 1X15 litraa, 400mm

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #



391660 (E9KKRTBAMCG) E-XP 900 OPTIOIL RASVAKEITIN HP 1X15L, 400MM

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Sähkökäyttöinen, vapaasti seisova e-XP 900 OptiOil rasvakeitin HP 15 litran altaalla, jossa sisäiset vastukset. Varustettu suurella digitaalisella näytöllä ja integroidulla öljynsuodatusjärjestelmällä. Toimitukseen kuuluu 2 puolikasta koria, 1 kansi ja 1 ovi.

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.
- Toimitukseen kuuluu 2 puolikasta koria, 1 kansi ja 1 ovi.

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.
- Syvyys (93 cm) takaa suuremman työskentelytilan.
- Suojausluokka IPX5

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
• 1 kpl Ovi avojalustaan	PNC 206350
• 1 kpl 2 kpl 1/2 koreja 18/23 L rasvakeittimiin	PNC 927223

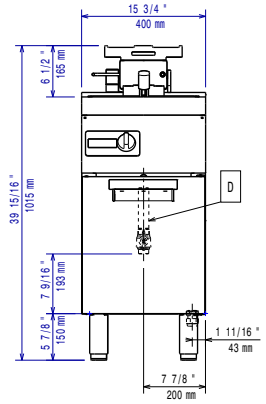
Lisävarusteet

• Paperisuodatin sarja 23l rasvakeittimen öljynsuodatusjärjestelmään	PNC 200085	❑
• Jatkosarja öljynpoistoon, 23 l rasvakeittimet	PNC 200087	❑
• 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	❑
• POTKUPELTI SIVULLE,2 KPL, VALUAS.	PNC 206157	❑
• 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	❑
• Sivupotkulistat, 2 kpl	PNC 206180	❑
• Paneeli huoltokanavaan, 2 kpl, yksittäisasennus	PNC 206181	❑
• Paneeli huoltokanavaan, 2 kpl, asennus seläkkäin	PNC 206202	❑
• Jalkasarja, 4 kpl, valuasennus	PNC 206210	❑
• Tuuletuskanavan korotusritilä, 400mm	PNC 206303	❑
• takakaide 800 mm	PNC 206308	❑
• takakaide 1200 mm	PNC 206309	❑
• 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	❑
• Jalustan tuki jaloille/pyörille (600 mm)	PNC 206431	❑
• 2 kpl sivupeitelevyt 700x900 mm	PNC 216134	❑
• 2 kpl 1/2 koreja 18/23 L rasvakeittimiin	PNC 927223	❑
• Kori 18/23 L rasvakeittimiin	PNC 927226	❑

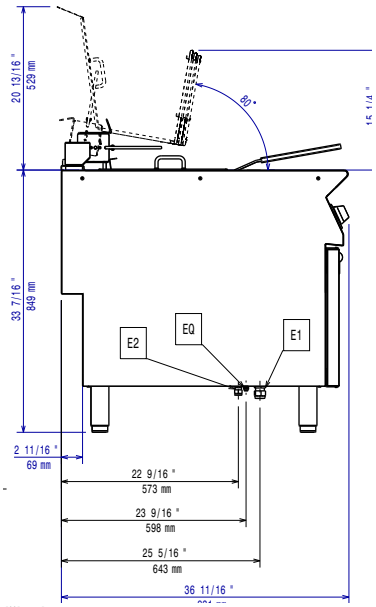
Yritys varaa oikeuden muuttaa tuotetietoja ilman erillistä ilmoitusta.
Informaatio oikea tulostusajankohtana

Ravintolalaiteet
e-XP 900 OptiOil rasvakeitin HP 1X15 litraa, 400mm

Edestä

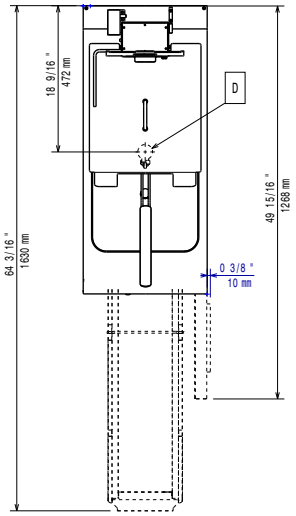


Sivulta



EI = Sähköliitäntä
EQ = Ekvipotentiaali ruuvi

Päältä



Sähkö

Jännite:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Kokonaisteho:	16.7 kW

Avaintieto

Altaan hyötytilavuus (leveys):	340 mm
Altaan hyötytilavuus (korkeus):	248 mm
Altaan hyötytilavuus (syvyys):	400 mm
Altaan tilavuus:	13 lt MIN; 18 lt MAX
Termostaatin säätöalue:	100 °C MIN; 185 °C MAX
Ulkomitat, leveys:	400 mm
Ulkomitat, syvyys:	930 mm
Ulkomitat, korkeus:	850 mm
Nettopaino:	57 kg
Kuljetuspaino:	74 kg
Kuljetuskorkeus:	1240 mm
Kuljetusleveys:	480 mm
Kuljetussyvyys:	1020 mm
Kuljetustilavuus:	0.61 m³
Sertifiointi ryhmä	eXPEFI9115

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

2026.11.19