

Ravintolalaitteet 900XP Rasvakeitin 20 L, 400 mm

KAPPALE # _____

MALLI # _____

NIMI # _____

SIS # _____

AIA # _____



391094 (E9FRED1HF0)

RASVAKEITIN 20 L, 400MM

Lyhyt spesifikaatio

Kapp. Nro.

Rasvakeitin 20 L altaalla, jossa lämpöelementit ovat altaan sisällä ja nostettavissa ylös puhdistusta varten.

Edistyksellisen teknologian ja korkean suorituskyvyn ansiosta 900 XP laitesarja soveltuu erinomaisesti ravintoloille sekä isommille laitospaikoille, jotka tarvitsevat tehokkuutta ja korkeaa tuottavuutta.

Sarjan laitteet ovat 930 mm syviä ja leveysvaihtoehtoina on 400 mm, 800 mm tai 1200 mm. Sarjassa on paljon energiatehokkuuteen ja ympäristöystävällisyyteen liittyviä ratkaisuja ja kaikki laitteet ovat valmistettu laadukkaasta ruostumatonta teräksestä.

Ominaisuudet

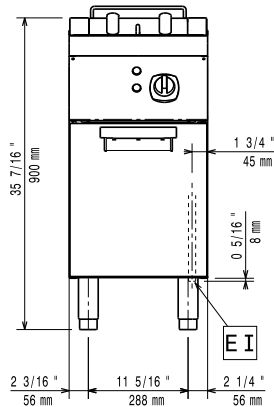
- Öljyn lämpötilan termostaattisäätö maks. 185 C°.
- Kaikissa yksiköissä on vakiovarusteena ylikuumenemissuojatermostaatti.
- Öljy tyhjentyy hanan kautta altaan alle sijaitsevaan tyhjennyssäiliöön.
- Kaikki pääkomponentit sijaitsevat laitteen edessä ja ovat helposti huollettavissa.
- Käytösäätimet ovat suunniteltu tiiviiksi estäen veden pääsyn laitteeseen.
- Jalustaan kuuluu vakiona neljä RST säätöjalkaa. Lisävarusteena saatavissa jalkojen ympärille laitettavat ruostumatonta terästä olevat potkupellit.
- Toimitukseen kuuluu vakiona 2 puolikokoista koria ja 1 kaapin oikeakätinen ovi.
- Altaan sisäpuolella sijaitsevat vahvistetut Incoloy-lämpövastukset voidaan nostaa ylös puhdistamisen helpottamiseksi.
- Valinnainen kannettava öljynlaadun valvontalaite (koodi 9B8081) tehokkaaseen öljynhallintaan.

Rakenne

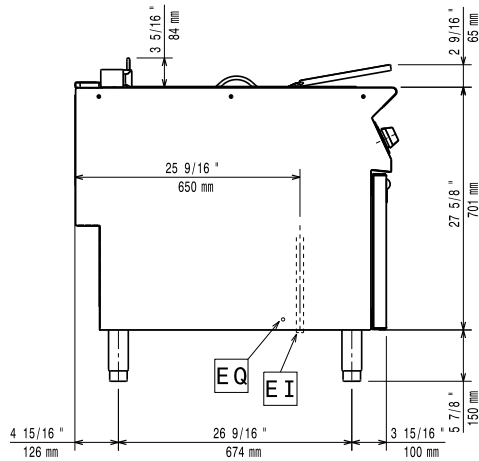
- Syvyys (93 cm) takaa suuremman työskentelytilan.
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä ja Scotch Brite -viimeistelyllä.
- Laitteet ovat valmistettu laserleikkaamalla, jolloin saumakohdat ovat yhtenäisiä, eikä likataskuja pääse muodostumaan. Puhtaanapito on helppoa.
- Altaan sisäpuolen pyöristetyt kulmat helpottavat puhdistamista.
- Suojaluokka IPX5

HYVÄKSYNTÄ: _____

Edestä

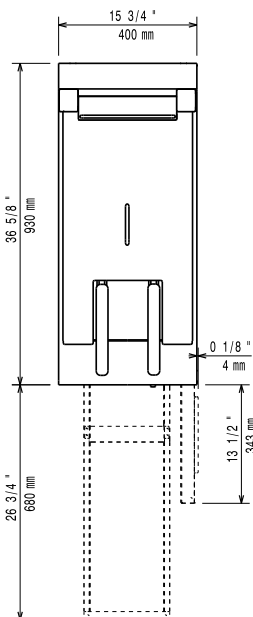


Sivulta



EI = Sähköliitäntä
 EQ = Ekvipotentiaali ruuvi

Päältä



Sähkö

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

Jännite:

Kokonaisteho:

16.5 kW

Avaintieto

Altaan hyötytilavuus (leveys): 340 mm

Altaan hyötytilavuus (korkeus):

290 mm

Altaan hyötytilavuus (syvyys):

400 mm

Altaan tilavuus:

18 lt MIN; 20 lt MAX

Termostaatin säätöalue:

105 °C MIN; 185 °C MAX

Ulkomitat, leveys:

400 mm

Ulkomitat, syvyys:

930 mm

Ulkomitat, korkeus:

850 mm

Nettopaino:

57 kg

Sertifiointi ryhmä

EF19118

Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Ovi avoalustaan PNC 206350
- 1 kpl 2 kpl 1/2 koreja 18/23 L rasvakeittimiin PNC 927223

Lisävarusteet

- Liitossarja PNC 206086 ☐
- Jalkasarja laipalla PNC 206136 ☐
- POTKUPELTI 400 MM, ETEEN, VALUAS. PNC 206147 ☐
- POTKUPELTI 800 MM, VALUAS. PNC 206148 ☐
- POTKUPELTI 1000 MM, ETEEN, VALUAS. PNC 206150 ☐
- POTKUPELTI 1200 MM, VALUAS. PNC 206151 ☐
- POTKUPELTI 1600 MM, VALUAS. PNC 206152 ☐
- POTKUPELTI SIVULLE, 2 KPL, VALUAS. PNC 206157 ☐
- Potkusta 400 mm PNC 206175 ☐
- Potkusta 800 mm PNC 206176 ☐
- Potkusta 1000 mm PNC 206177 ☐
- Potkusta 1200 mm PNC 206178 ☐
- Potkusta 1600 mm PNC 206179 ☐
- Sivupotkustat, 2 kpl PNC 206180 ☐
- Paneeli huoltokanavaan, 2 kpl, yksittäisasennus PNC 206181 ☐
- Paneeli huoltokanavaan, 2 kpl, asennus seläkkäin PNC 206202 ☐
- JALKASARJA, 4 KPL, VALUAS. PNC 206210 ☐
- Tuuletuskanavan korotusrilä, 400mm PNC 206303 ☐
- takakaide 800 mm PNC 206308 ☐
- takakaide 1200 mm PNC 206309 ☐
- Ovi avoalustaan PNC 206350 ☐
- Öljynsuodatin 15 L, 18 L, 23 L rasvakeittimiin (ei pöytämallit) PNC 206359 ☐
- 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 ☐

Ravintolalaitteet
 900XP Rasvakeitin 20 L, 400 mm

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

2025.04.19



Electrolux
PROFESSIONAL

Ravintolalaitteet
900XP Rasvakeitin 20 L, 400 mm

• 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 18L rasvakeittimen altaaseen, koukut edessä	PNC 927200	☐
• Rasvakeittimen kori 18L altaaseen, koukut edessä	PNC 927201	☐
• 2 kpl 1/2 koreja 18/23 L rasvakeittimiin	PNC 927223	☐
• Kori 18/23 L rasvakeittimiin	PNC 927226	☐



Ravintolalaitteet
900XP Rasvakeitin 20 L, 400 mm

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

2025.04.19