

## 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

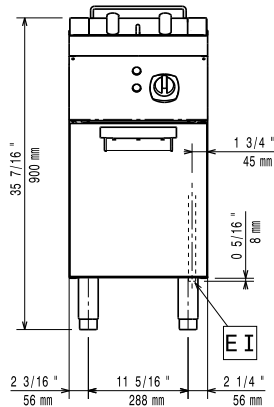
- Öljyn lämpötilan termostaattisäätö maks. 185 C°.
- Kaikissa yksiköissä on vakiovarusteena ylikuumenemissuojatermostaatti.
- Öljy tyhjentyy hanan kautta altaan alle sijaitsevaan tyhjennyssäiliöön.
- Kaikki pääkomponentit sijaitsevat laitteen edessä ja ovat helposti huollettavissa.
- Käytösäätimet ovat 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

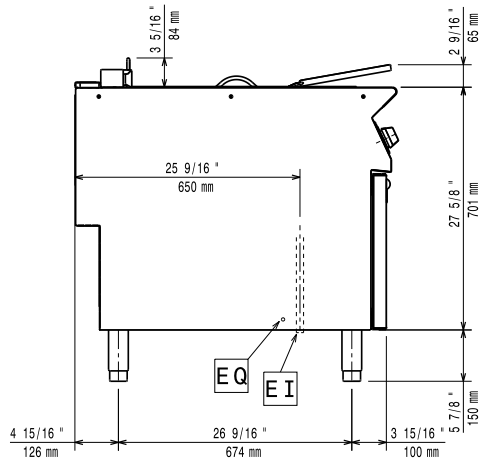
- Syvyys (93 cm) takaa suuremman työskentelytilan.
- Ulkopaneelit ruostumatonta terästä ja Scotch Brite -viimeistelyllä.
- Laitteet ovat valmistettu laserleikkaamalla, jolloin saumakohdat ovat yhtenäisiä, eikä likataskuja pääse muodostumaan. Puhtaanapito on helppoa.
- Altaan sisäpuolen pyöristetyt kulmat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

HYVÄKSYNTÄ: \_\_\_\_\_

Edestä

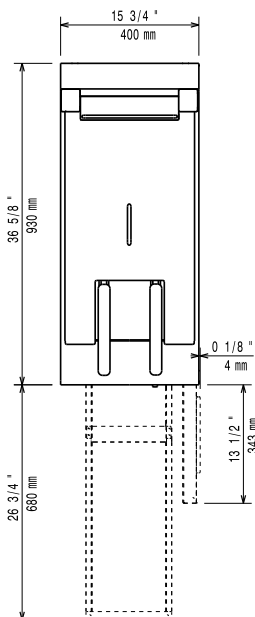


Sivulta



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 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 korotusrilä, 400mm PNC 206303 ☐
- takakaide 800 mm PNC 206308 ☐
- takakaide 1200 mm PNC 206309 ☐
- Ovi avoalustaan 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 ☐

Ravintolalaitteet  
 900XP Rasvakeitin 20 L, 400 mm

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

2026.03.10



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Ravintolalaitteet**  
**900XP Rasvakeitin 20 L, 400 mm**

- |                                                                   |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Takapaneeli - 600mm (700/900XP)                                 | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • Takapaneeli - 800mm (700/900)                                   | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Takapaneeli - 1000mm (700/900)                                  | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Takapaneeli - 1200mm (700/900)                                  | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Jalustan tuki jaloille/pyörille (600 mm)                        | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 kpl sivupeitelevyt 700x900 mm                                 | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 kpl 1/2 koreja 18L rasvakeittimen<br>altaaseen, koukut edessä | PNC 927200 | <input type="checkbox"/> |
| • Rasvakeittimen kori 18L altaaseen,<br>koukut edessä             | PNC 927201 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 kpl 1/2 koreja 18/23 L rasvakeittimiin                        | PNC 927223 | <input type="checkbox"/> |
| • Kori 18/23 L rasvakeittimiin                                    | PNC 927226 | <input type="checkbox"/> |



**Ravintolalaitteet**  
**900XP Rasvakeitin 20 L, 400 mm**

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

2026.03.10