Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 900XP One Well Electric Fryer 23 liter

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

391380 (E9KKGHBAMCA)	* NOT TRANSLATED *
391381 (E9KKGJBAMCA)	* NOT TRANSLATED *

Caractéristiques principales

- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Éléments chauffants à infrarouge avec déflecteurs placés à l'extérieur de la cuve, pour un nettoyage facilité de la cuve.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Panneaux externes en inox avec fini Scotch-Brite.
- Fourni en série avec 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 4 pieds inox réglables en hauteur

APPROBATION:

Accessoires inclus

• 1 X 1 Porte droite/gauche	PNC 206350	
• 1 X 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L	PNC 927223	

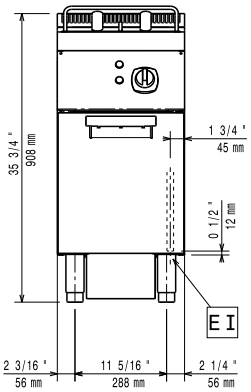
Accessoires en option

• Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée	PNC 200086	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 200171	❑
• Kit de jonction	PNC 206086	❑
• Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)	PNC 206136	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm	PNC 206147	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	❑
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	❑
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	❑
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	❑
• Couvercle hygiénique pour friteuses de 23 L	PNC 206201	❑
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	❑
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds)	PNC 206203	❑
• Extension de vidange de l'huile pour friteuses 23 L	PNC 206209	❑
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm	PNC 206210	❑
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	❑
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	❑
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	❑
• 1 Porte droite/gauche	PNC 206350	❑
• Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes	PNC 206372	❑
• Panneaux arrière 600 mm	PNC 206373	❑
• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	❑
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	❑
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	❑
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	❑
• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	❑
• Filtre à sédiments pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018)	PNC 921023	❑
• 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L	PNC 927223	❑
• Grand panier pour friteuses 18L et 23L	PNC 927226	❑
• Tige de débouchage pour vidange des friteuses 23L	PNC 927227	❑
• Déflecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés)	PNC 960645	❑

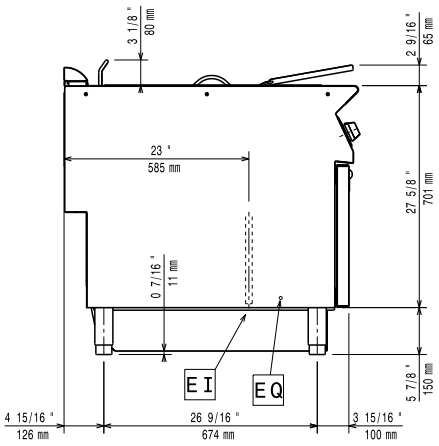
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire
900XP One Well Electric Fryer 23 liter

Avant

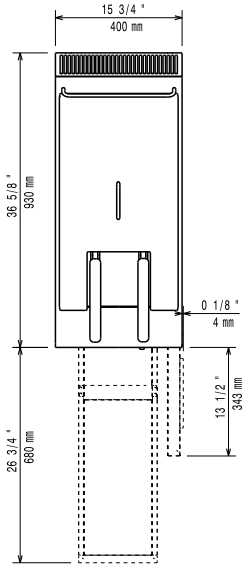


Côté



EI = **Connexion électrique**
EQ = **Vis équipotentiel**

Dessus



Électrique

Voltage :	
391380 (E9KKGHBAMCA)	400 V/3 ph/50/60 Hz
391381 (E9KKGJBAMCA)	440 V/3 ph/50/60 Hz
Total Watts :	18 kW

Informations générales

Largeur cuve utile :	340 mm
Hauteur cuve utile :	575 mm
Profondeur cuve utile :	400 mm
Capacité de cuve :	21 lt MIN; 23 lt MAX
Performance * :	37.5 kg\heure
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	57 kg
Poids brut :	70 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.51 m³

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

*** Basé sur :**	ASTM F1361-Deep fat fryers
Groupe de certification:	EFE91M23

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.