

## 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.
- 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
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

**Accessoires inclus**

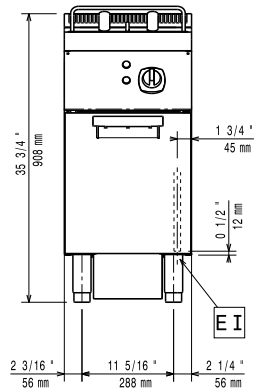
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- 1 X Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l PNC 927223

- Déflecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés) PNC 960645 ☐

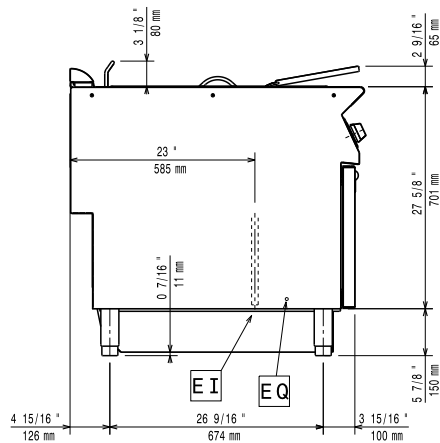
**Accessoires en option**

- 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 ☐
- Couverture 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 ☐
- Mitre 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 CHEMINÉE, 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 ☐
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l PNC 927223 ☐
- Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927226 ☐
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 23L PNC 927227 ☐

Avant

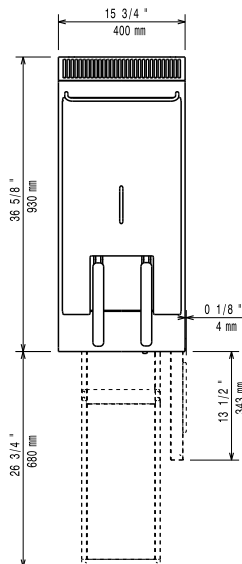


Côté



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

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.

**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 m<sup>3</sup>

**\* Basé sur :**

ASTM F1361-Deep fat fryers

**Groupe de certification:**

EFE91M23