



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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

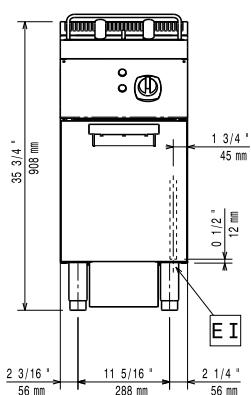
Accessoires inclus

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

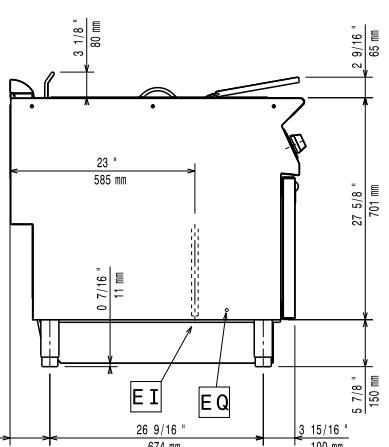
- Déflecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés) PNC 960645

Accessoires en option

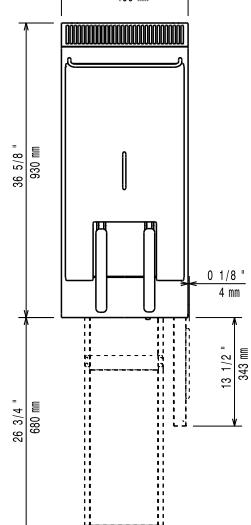
- Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée PNC 200086
- - NOT TRANSLATED - PNC 200171
- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à 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 (adosse - 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
- 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



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 m³

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

EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotential