



Cuisson modulaire FRITEUSE 18 L 2 PANIERS ELEC 900 XP

REPÈRE # _____
MODÈLE # _____
NOM # _____
SIS # _____
AIA # _____



391094 (E9FRED1HFO)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 18 L,
2 PANIERS

391178 (E9FRED1HFN)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 18 L,
2 PANIERS

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Les éléments chauffants blindés situés à l'intérieur de la cuve peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Températures de 105° à 185°C. Thermostat de sécurité pour une protection contre la surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé sous la cuve. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.

En dotation :

2 demi paniers + 1 couvercle par cuve, 1 porte droite pour base fournie.

Caractéristiques principales

- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Livré en série avec quatre pieds de 50 mm en inox
- Fourni en série avec 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire.
- Les éléments de chauffage en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.
- 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.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

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

Accessoires en option

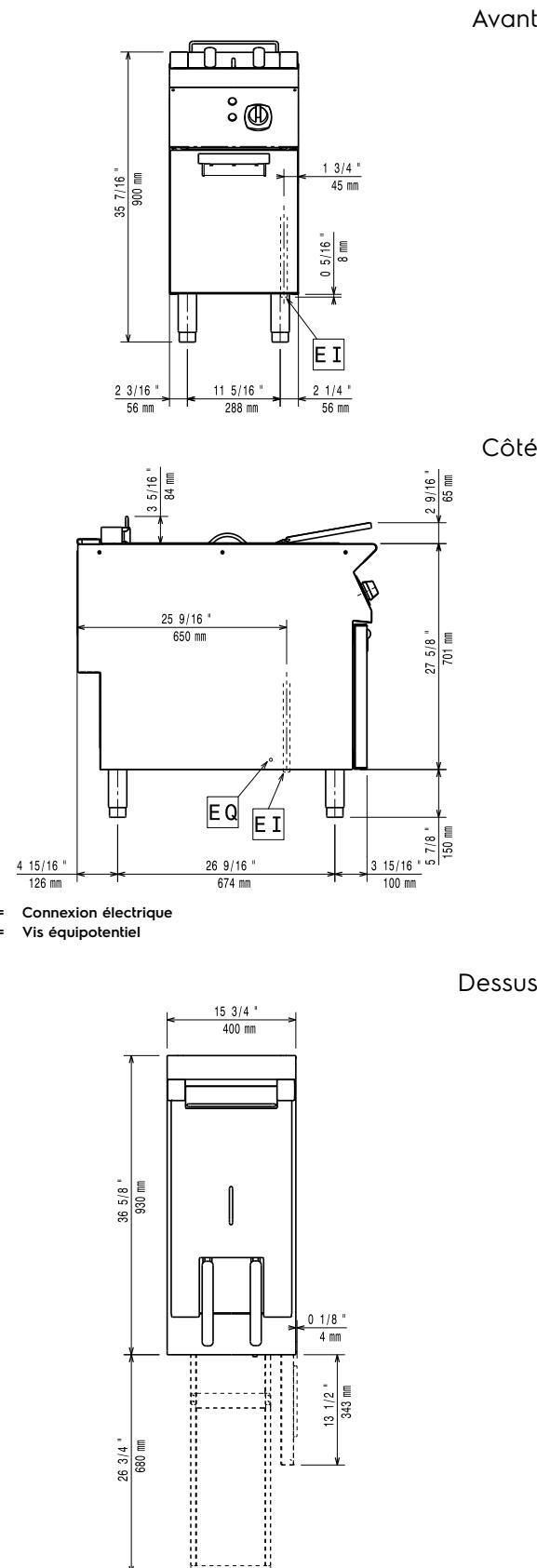
- Kit de jonction PNC 206086 □
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 □
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 □
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 □
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150 □

APPROBATION:



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

• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm	PNC 206175	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>
• Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm	PNC 206180	<input type="checkbox"/>
• 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté)	PNC 206181	<input type="checkbox"/>
• Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central)	PNC 206202	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonnable de 100 mm	PNC 206210	<input type="checkbox"/>
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	<input type="checkbox"/>
• 1 Porte droite/gauche	PNC 206350	<input type="checkbox"/>
• Filtre à huile inox pour friteuse monobloc de 18L et 23L	PNC 206359	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm	PNC 206366	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 600 mm	PNC 206373	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm	PNC 206431	<input type="checkbox"/>
• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• 2X 1/2 PANIERS A/CROCHET FRO FRIT18 L	PNC 927200	<input type="checkbox"/>
• 1 GRAND PANIER A/CROCHET FRO FRIT18 L	PNC 927201	<input type="checkbox"/>
• Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l	PNC 927223	<input type="checkbox"/>
• Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L	PNC 927226	<input type="checkbox"/>



Électrique

Voltage :

391094 (E9FRED1HF0)

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

391178 (E9FRED1HFN)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts :

16.5 kW

Informations générales

Largeur cuve utile : 340 mm

Hauteur cuve utile : 290 mm

Profondeur cuve utile : 400 mm

Capacité de cuve : 18 lt MIN; 20 lt MAX

Plage de réglage : 105 °C MIN; 185 °C MAX

Poids net :

391094 (E9FRED1HF0)

57 kg

Poids brut :

391178 (E9FRED1HFN)

60 kg

62 kg

Hauteur brute :

391094 (E9FRED1HF0)

1080 mm

391178 (E9FRED1HFN)

1120 mm

Largeur brute :

460 mm

Profondeur brute :

1020 mm

Volume brut :

391094 (E9FRED1HF0)

0.51 m³

391178 (E9FRED1HFN)

0.53 m³

Groupe de certification:

391094 (E9FRED1HF0)

EFI9118

391178 (E9FRED1HFN)

N9FE3

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.