Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson modulaire
FRITEUSE 2 CUVES 15 L 2 PANIERS 900 XP

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

391088 (E9FREH2GF0) FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2X15 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 à infrarouge sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V". 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 les cuves. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur.
2 paniers de friture de 15 l et 1 porte droite et 1 porte gauche pour base fournis.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- Intérieur des cuves avec angles soudés au laser sans joints pour faciliter le nettoyage.
- Eléments de chauffage à infrarouge situés à l'extérieur pour simplifier le nettoyage de la cuve interne.
- 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, 1 porte latérale droite et 1 porte latérale gauche 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.
- 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.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Développement durable

- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

Accessoires inclus

• 2 X 1 Porte droite/gauche	PNC 206350
• 2 X Grand panier pour friteuses 14L et 15L	PNC 921691

Accessoires en option

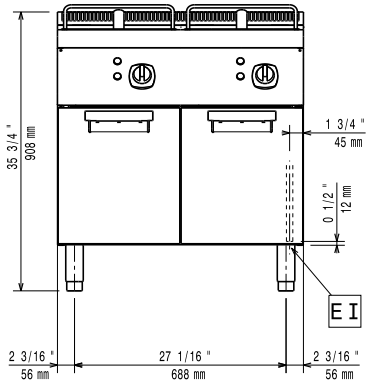
• Kit de jonction	PNC 206086 ❑
• Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues	PNC 206135 ❑

- 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 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 100 mm PNC 206157 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178 ❑
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179 ❑
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180 ❑
- 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) PNC 206181 ❑
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202 ❑
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210 ❑
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ❑
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L PNC 206301 ❑
- Mître pour élément 800mm PNC 206304 ❑
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ❑
- RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE PNC 206309 ❑
- 1 Porte droite/gauche PNC 206350 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ❑
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370 ❑
- 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 ❑
- Grand panier pour friteuses 14L et 15L PNC 921691 ❑
- 2 demi-paniers pour friteuses 14L et 15L PNC 921692 ❑
- Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L PNC 921693 ❑
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695 ❑
- Déflecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ❑

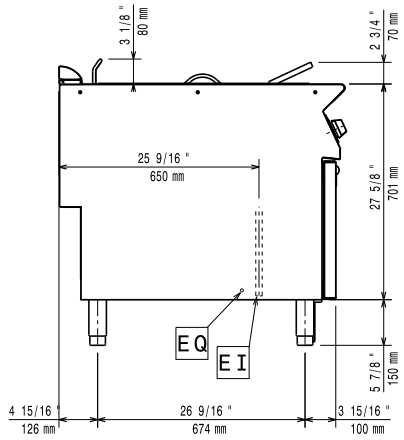
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire
FRITEUSE 2 CUVES 15 L 2 PANIERS 900 XP

Avant

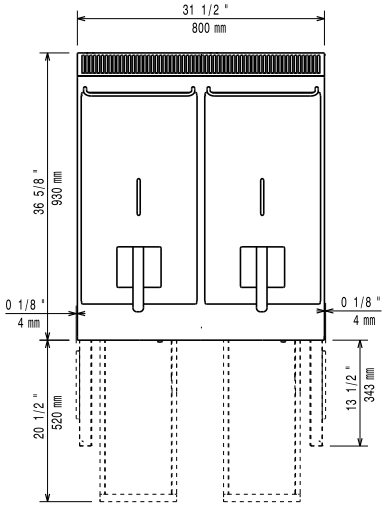


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total Watts :	20 kW

Informations générales

Largeur cuve utile :	240 mm
Hauteur cuve utile :	505 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	13 lt MIN; 15 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	86 kg
Poids brut :	99 kg
Hauteur brute :	1080 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	880 mm
Volume brut :	0.97 m³
Groupe de certification:	EFE92M15

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.

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