



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.

Fabriquée 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.

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.
- Éléments 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 ☐

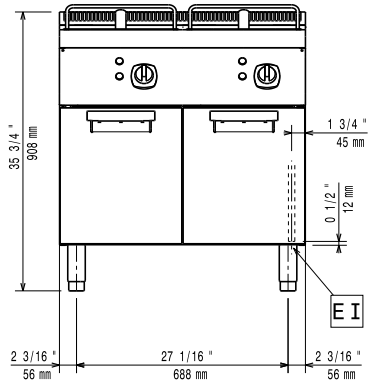
APPROBATION:



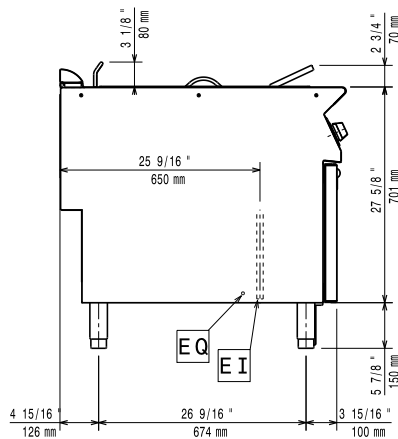
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • 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 | ☐ | • Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L | PNC 921693 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 | ☐ | • Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L | PNC 921695 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | ☐ | • Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) | PNC 921696 | ☐ |
| • 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 | ☐ | | | |

Avant

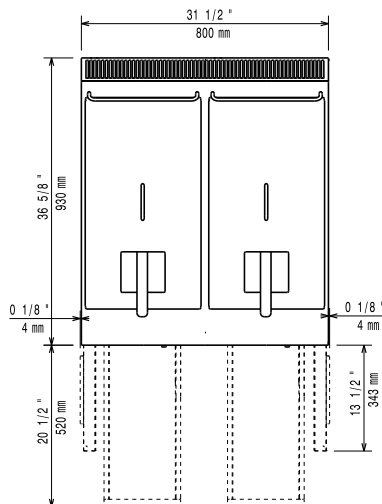


Côté



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.