



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire FRITEUSE 2 CUVES DE 18 L 4 PANIERS ELEC 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391095 (E9FREH2HF0)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2X18
L, 4 PANIERS

391179 (E9FREH2HFN)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2X18
L, 4 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 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 les cuves. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. 2 jeux de 2 demi-paniers, 1 porte droite et 1 porte gauche pour base fournis.

Caractéristiques principales

- Intérieur des cuves avec angles soudés au laser sans joints pour faciliter le nettoyage.
- Les éléments de chauffage pivotants en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.
- 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 4 paniers demi-taille, 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.

Accessoires inclus

- 2 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- 2 X 2 demi-paniers pour PNC 927223
friteuses 18L et 23L

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes PNC 206135 ☐
avec frein. A installer
ensemble avec le kit support
pour sans pieds intermédiaires
ou roues
- Kit 2 pieds anti basculement PNC 206136 ☐
pour fixation au sol (à
positionner en diagonal : un à
l'avant et l'autre à l'arrière)
- Plinthe frontale hauteur 100 PNC 206148 ☐
mm pour élément de 800 mm

APPROBATION: _____



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

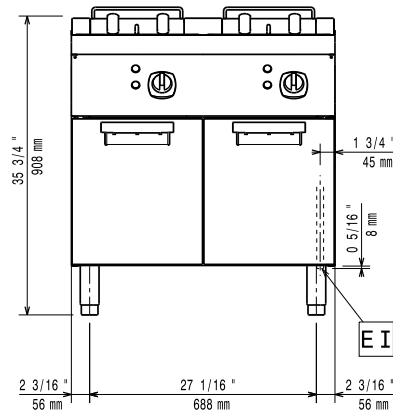
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | ☐ |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | ☐ |
| • Couple 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 | ☐ |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | ☐ |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 | ☐ |
| • RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE | PNC 206309 | ☐ |
| • 1 Porte droite/gauche | PNC 206350 | ☐ |
| • Filtre à huile inox pour friteuse monobloc de 18L et 23L | PNC 206359 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC | PNC 216134 | ☐ |
| • 2X 1/2 PANIERE A/CROCHET FRO FRIT 18 L | PNC 927200 | ☐ |
| • 1 GRAND PANIER A/CROCHET FRO FRIT 18 L | PNC 927201 | ☐ |
| • 2 demi-paniers pour friteuses 18L et 23L | PNC 927223 | ☐ |
| • Grand panier pour friteuses 18L et 23L | PNC 927226 | ☐ |



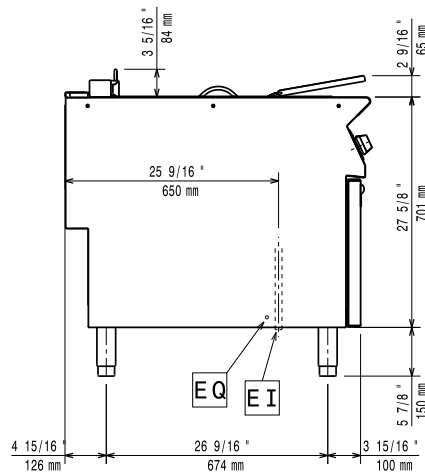
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire FRITEUSE 2 CUVES DE 18 L 4 PANIERS ELEC 900 XP

Avant

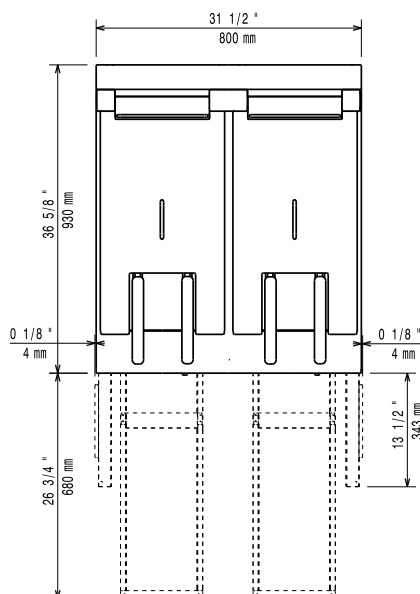


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :

391095 (E9FREH2HF0)

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

391179 (E9FREH2HFN)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts :

33 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 :

115 kg

Poids brut :

391095 (E9FREH2HF0)

103 kg

391179 (E9FREH2HFN)

105 kg

Hauteur brute :

391095 (E9FREH2HF0)

1080 mm

391179 (E9FREH2HFN)

1120 mm

Largeur brute :

1020 mm

Profondeur brute :

391095 (E9FREH2HF0)

880 mm

391179 (E9FREH2HFN)

860 mm

Volume brut :

391095 (E9FREH2HF0)

0.97 m³

391179 (E9FREH2HFN)

0.98 m³

Groupe de certification:

391095 (E9FREH2HF0)

EF19218

391179 (E9FREH2HFN)

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.



La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.08.06