



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.
- Livrée 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 Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l PNC 927223

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. À 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 ☐

APPROBATION: _____



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

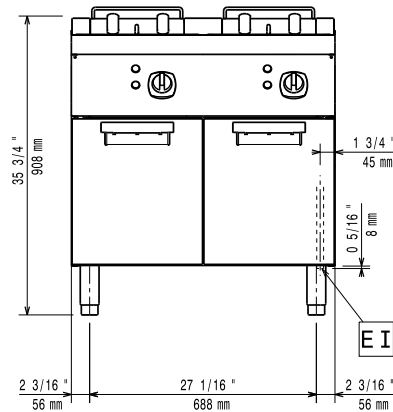
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	☐
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	☐
• Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm	PNC 206157	☐
• Plinthe frontale hauteur 180 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	☐
• 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	☐
• Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l	PNC 927223	☐
• Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L	PNC 927226	☐



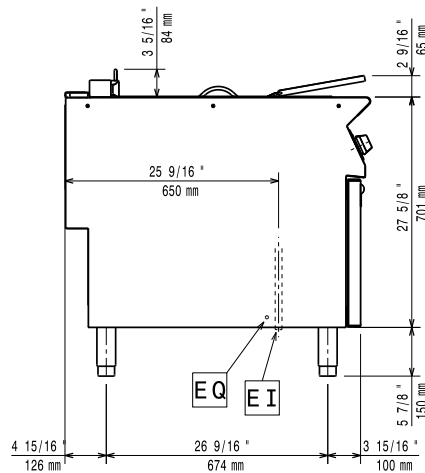
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Avant

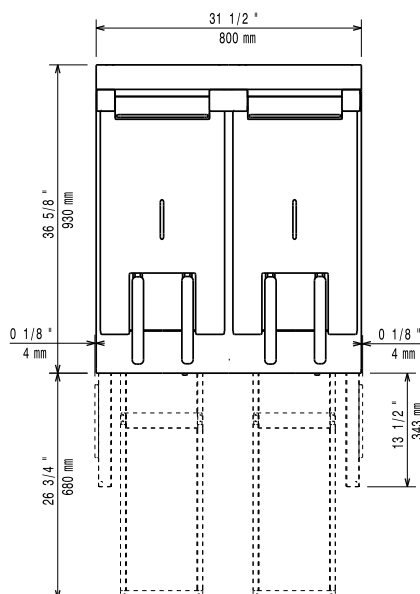


Côté



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.

2025.11.20