



Modulare Großküchengeräteserie 23-L-XP900 PROGRAMMIERBARE FRITTEUSE

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391334 (E9KKIBBAMCG)

23-Liter-Gasfriteuse mit 1 V-förmigem Brunnen (Brenner aussenliegend), elektronischer Steuerung, mechanischer Ölfilterung und 2 halben Körben.

391376 (E9KKIQBAMCG)

* NOT TRANSLATED *

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Brenner aus Edelstahl. Geeignet für Erdgas oder LPG an der Außenseite der Bohrung. Tiefgezogene V-förmige Vertiefung. Das Gerät ist mit einem programmierbaren elektronischen Bedienfeld ausgestattet. Das Gerät ist prädestiniert für ein fortschrittliches Filtersystem. Schmelzfunktion. Das Öl fließt durch einen Hahn in einen unter dem Becken befindlichen Behälter, inklusive Edelstahlfilter.

Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Außenpaneele aus Edelstahl. Arbeitsplatte in 20/10, Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten verhindern Lücken und mögliche Schmutzansammlungen zwischen den Geräten.

Hauptmerkmale

- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Eingebautes Smart-Elektronik-Regelsystem zum Überwachen der Temperatur während des Garvorgangs als Garantie für ein sicheres Ergebnis.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Integriertes Fettfiltersystem mit Pumpe für Fettzirkulation.
- Das Gerät ist für das ADVANCED FILTERING SYSTEM mit Papierfiltern zur Entfernung kleinstter Speisereste und zur Verlängerung der Ölstandzeit vorbereitet.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Gerät mit elektronischer Bedienblende.
- Serienmäßige Lieferung mit 2 Halbkörpern und 1 Tür mit Rechtsanschlag für Unterschrank.
- Die spezielle Konstruktion des Schaltschrankes bietet einen besseren Schutz gegen Ölverschmutzung.
- 26 kW Hochleistungsbrenner.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenv'ergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Geräte nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Das Gerät wird standardmäßig mit vier 50 mm Füßen aus Edelstahl geliefert.

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Filter für Fettsammelbehälter für PNC 200086
Freistehende 23 Liter-Friteusen - 900XP
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 1 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Friteusen PNC 927223

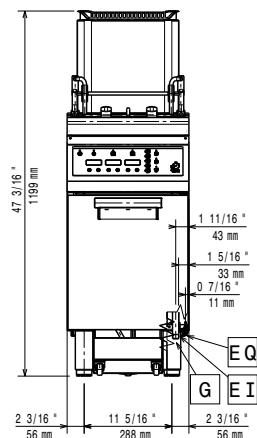
Optionales Zubehör

- Kit für ein erweitertes Filtersystem für eine 23-Liter-Fritteuse, das es ermöglicht, kleinste Speisereste zu entfernen und die Lebensdauer des Öls zu verlängern - 900XP (nur für 391334) PNC 200084 □
- Set 100 Stk. Papierfilter für 23 Liter Friteuse HP (nur für 391334) PNC 200085 □
- Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Friteusen - 900XP (nur für 391334) PNC 200086 □
- Kit für 23-Liter-Fritteuse, Ablaufverlängerung aus hochbeständigem Material mit Edelstahl-Endstücken zum Ablassen von Öl - 900XP (nur für 391334) PNC 200087 □
- Verbindungs-/Dichtungsmittel (nur für 391334) PNC 206086 □
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø (nur für 391334) PNC 206126 □
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø (nur für 391334) PNC 206127 □
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse (nur für 391334) PNC 206135 □
- 1 Satz geflanschte Füße (nur für 391334) PNC 206136 □
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank (nur für 391334) PNC 206180 □
- Hygienedeckel für 23-Liter-Fritteuse (nur für 391334) PNC 206201 □
- Front-Fußblende für 23-Liter-Friteusen (nur für 391334) PNC 206203 □
- Fettablauf-Verlängerungsrohr für Friteusen (nur für 391334) PNC 206209 □
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø (nur für 391334) PNC 206310 □
- Tür für offenen Unterschrank (nur für 391334) PNC 206350 □
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Friteusen und Nudelkocher (900XP) (nur für 391334) PNC 206372 □
- - NOT TRANSLATED - (nur für 391334) PNC 206467 □
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte (nur für 391334) PNC 216134 □
- Sedimentsammelwanne für 23-Liter-Friteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP (nur für 391334) PNC 921023 □
- 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Friteusen (nur für 391334) PNC 927223 □

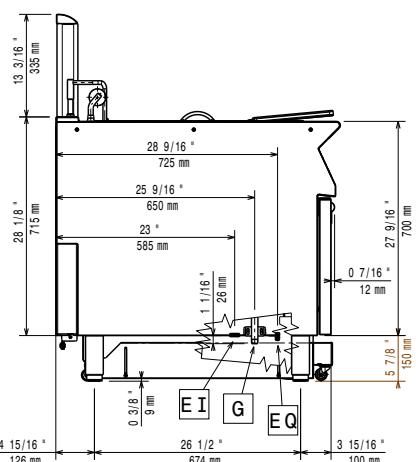
- Druckregler für Gasgeräte (nur für 391334) PNC 927225 □
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Friteusen (nur für 391334) PNC 927226 □
- Anti-Blockierstange für Ablauftrohr in 23-Liter-Friteusen (nur für 391334) PNC 927227 □
- Ableitblech für bemehrte Produkte für 23-Liter-Friteusen (nur für 391334) PNC 960645 □



Front

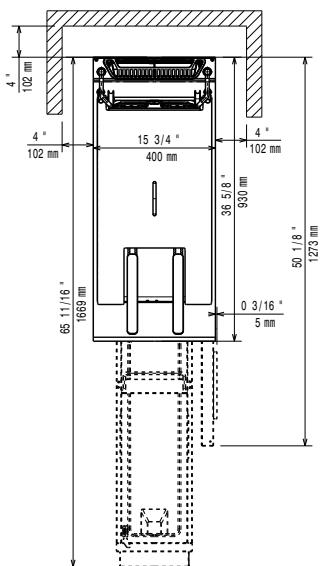


Seite



EQ = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Elektrisch

Total watts: 0.1kW

Supply voltage:

391334 (E9KKIBBAMCG) 220-240 V/1 ph/50 Hz

391376 (E9KKIQBAMCG) 220-240 V/1 ph/60 Hz

Gas

Gasleistung: 26 kW

Standardgasart: Erdgas

Gasart, Option: Erdgas

Gaszufuhr: 1/2"

Schlüsselinformation

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.

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge: 340 mm

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe: 575 mm

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe: 400 mm

Beckeninhalt: 21 lt MIN; 23 lt MAX

Leistung *: 36.5 kg\h

Thermostatbereich: 110 °C MIN; 190 °C MAX

Nettogewicht: 87 kg

Versandgewicht:

391334 (E9KKIBBAMCG)

391376 (E9KKIQBAMCG)

Versandhöhe:

391334 (E9KKIBBAMCG)

391376 (E9KKIQBAMCG)

Versandlänge:

460 mm

Versandtiefe:

1020 mm

Versandvolumen:

391334 (E9KKIBBAMCG)

391376 (E9KKIQBAMCG)

*basierend auf:

Zertifizierungsgruppe

0.69 m³

0.64 m³

ASTM F1361-Deep fat fryers

GF91R23