

## 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 kleinster Speisereste und zur Verlängerung der Ölstandzeit vorbereitet.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Gerät mit elektronischer Bedienblende.
- Serienmäßige Lieferung mit 2 Halbkörben und 1 Tür mit Rechtsanschlag für Unterschrank.
- Die spezielle Konstruktion des Schaltschranks 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 Gerät 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: \_\_\_\_\_

### Serienmäßiges Zubehör

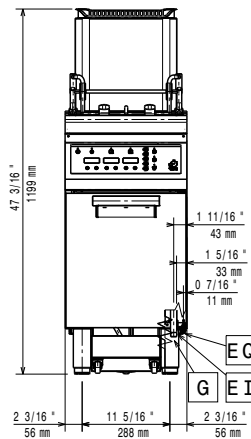
- 1 St. Filter für Fettsammelbehälter für PNC 200086  
Freistehende 23 Liter-Fritteusen -  
900XP
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 1 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-  
Fritteusen PNC 927223

### Optionales Zubehör

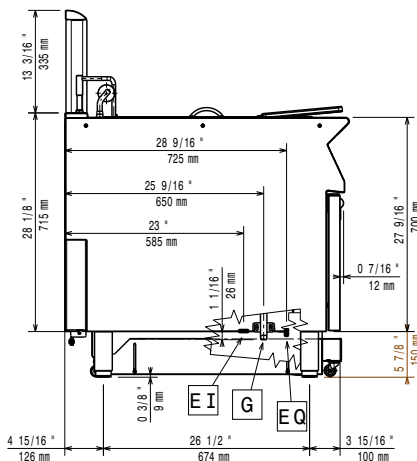
- Kit für ein erweitertes Filtersystem  
für eine 23-Liter-Fritteuse, das es  
ermöglicht, kleinste Speisereste zu  
entfernen und die Lebensdauer des  
Öls zu verlängern - 900XP (nur für  
391334) PNC 200084 ☐
- Set 100 Stk. Papierfilter für 23 Liter  
Fritteuse HP (nur für 391334) PNC 200085 ☐
- Filter für Fettsammelbehälter für  
Freistehende 23 Liter-Fritteusen -  
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-  
Fritteusen (nur für 391334) PNC 206203 ☐
- Fettablauf-Verlängerungsrohr für  
Fritteusen (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-Fritteusen 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-  
Fritteuse (zum Einsetzen in der  
Kaltzone) - 900XP (nur für 391334) PNC 921023 ☐
- 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-  
Fritteusen (nur für 391334) PNC 927223 ☐

- Druckregler für Gasgeräte (nur für  
391334) PNC 927225 ☐
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen  
(nur für 391334) PNC 927226 ☐
- Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in  
23-Liter-Fritteusen (nur für 391334) PNC 927227 ☐
- Ableitblech für bemehlte Produkte  
für 23-Liter-Fritteusen (nur für  
391334) PNC 960645 ☐

Front



Seite



EI = 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)                  | 100 kg                                            |
| 391376 (E9KKIQBAMCG)                  | 99 kg                                             |
| Versandhöhe:                          |                                                   |
| 391334 (E9KKIBBAMCG)                  | 1480 mm                                           |
| 391376 (E9KKIQBAMCG)                  | 1360 mm                                           |
| Versandlänge:                         | 460 mm                                            |
| Versandtiefe:                         | 1020 mm                                           |
| Versandvolumen:                       |                                                   |
| 391334 (E9KKIBBAMCG)                  | 0.69 m <sup>3</sup>                               |
| 391376 (E9KKIQBAMCG)                  | 0.64 m <sup>3</sup>                               |
| *basierend auf:                       | Inspired by ASTM F1361, ensuring max productivity |
| 391334 (E9KKIBBAMCG)                  | ASTM F1361-Deep fat fryers                        |
| 391376 (E9KKIQBAMCG)                  | GF91R23                                           |
| Zertifizierungsgruppe                 |                                                   |