Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie e-XP OptiOil Fritteuse HP, 2×5 l, elektrisch, freistehend 400mm

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371220 (E7KKPTBAMCG) e-XP OptiOil Fritteuse HP, 2x5 l, elektrisch, freistehend, 2 Becken (interne Heizelemente), inklusive 2 Körben und Deckel

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die OptiOil-Fritteuse wurde im Hinblick auf Leistung, Effizienz sowie Benutzer- und Wartungsfreundlichkeit entwickelt. Ein großes Digitaldisplay zeigt Temperatur und Betriebsstatus übersichtlich an. Dieses Modell verfügt über ein kompaktes 400-mm-Doppelbecken-Design für maximale Flexibilität. Alle wichtigen Komponenten sind von vorne zugänglich, und das Becken verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung. Die rechtwinkligen Seitenkanten des Geräts ermöglichen eine bündige Ausrichtung mit benachbarten Geräten und verhindern so die Ansammlung von Schmutz. Es besteht aus AISI 304-Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche und verfügt über eine einteilige, 1,5 mm starke gepresste Arbeitsplatte, höhenverstellbare Edelstahlfüße und IPX4-Wasserschutz. Das Öl wird über einen Hahn an der Vorderseite in einen Auffangbehälter unter der Wanne abgelassen. Die Fritteuse verfügt über leistungsstarke interne Heizelemente für eine schnelle Wärmeübertragung und eine stabile Temperaturregelung bis zu 185 °C. Die Heizelemente können zur einfachen Reinigung angehoben werden. Integrierte Ölfilterung mit einer speziellen Pumpe für jede Wanne, vorbereitet für ein fortschrittliches Filtersystem mit Papierfiltern zur Verlängerung der Lebensdauer des Öls. Zu den weiteren Merkmalen gehören ein Fettschmelzmodus mit reduziertem Stromverbrauch, eine Standby-Funktion zur Energieeinsparung, eine Ölstandswarnung und ein manuell zurücksetzbarer Übertemperaturschutz. Ein optionales Tool zur Überwachung der Ölqualität (Code 9B8081) unterstützt ein präzises Ölmanagement. Die OptiOil-Fritteuse entspricht der Schweizer Energieeffizienzverordnung (730.02) und wurde entwickelt, um den Ölverbrauch zu minimieren, wodurch geringere Betriebskosten und eine gleichbleibende Frittierleistung gewährleistet werden.

Genehmigung:

Modulare Großküchengeräteserie e-XP OptiOil Fritteuse HP, 2×5 l, elektrisch, freistehend 400mm

Hauptmerkmale

- OptiOil-Fritteusen sind darauf ausgelegt, den Ölverbrauch zu optimieren – im Vergleich zu herkömmlichen Fritteusen mit internen Heizelementen – und sorgen so für geringere Betriebskosten.
- Hocheffiziente, integrierte Heizelemente, entwickelt für schnellen Wärmetransfer und stabile Temperaturregelung – für schnelles Vorheizen, hohe Produktivität und gleichmäßige Frittierbedingungen.
- Die AISI 304-Heizelemente, die sich im Becken befinden, können zur einfacheren Reinigung angehoben werden."
- Großes, gut sichtbares Digitaldisplay zeigt die Temperatur, den Ein-/Ausschaltstatus des Geräts sowie den Ein-/Ausschaltstatus der Heizelemente an.
- Die Ölstandswarnung weist den Bediener darauf hin, Öl nachzufüllen, um eine gleichbleibende Frittierleistung zu gewährleisten.
- Mit Fettschmelzstufe.
- Integriertes Ölfiltersystem mit einer Pumpe pro Becken zur Ölzirkulation.
- 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.
- Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken.
- Sicherheitssysteme schützen vor Übertemperatur und können manuell zurückgesetzt werden.
- Elektronische thermostatische Regelung der Öltemperatur bis zu einem Maximum von 185 °C.
- Das Gerät wird auf höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl montiert.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.
- Standardmäßig geliefert mit 2 Körben und 1 Tür.

Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Doppelbecken-Konfiguration auf nur 400 mm Breite – für maximale Flexibilität bei minimalem Platzbedarf.
- IPx4-Wasserschutz.

Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).
- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20

Modulare Großküchengeräteserie e-XP OptiOil Fritteuse HP, 2×5 l, elektrisch, freistehend 400mm

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. 2 Körbe für 2x5 l Optioil-Fritteuse PNC 200953
- 1 St. Edelstahl-Ölfilter für OptiOil-Fritteuse PNC 200954
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

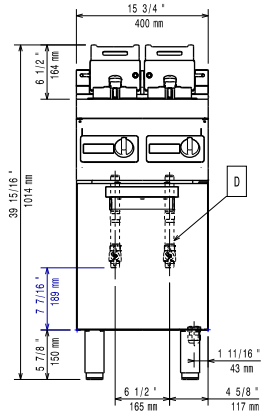
Optionales Zubehör

- Set 100 Stk. Papierfilter für 23 Liter Fritteuse HP PNC 200085 ❑
- Kit für 23-Liter-Fritteuse, Ablaufverlängerung aus hochbeständigem Material mit Edelstahl-Endstücken zum Ablassen von Öl - 900XP PNC 200087 ❑
- 2 Körbe für 2x5 l Optioil-Fritteuse PNC 200953 ❑
- Edelstahl-Ölfilter für OptiOil-Fritteuse PNC 200954 ❑
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ❑
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ❑
- Front-Sockelblende, 400 mm PNC 206147 ❑
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148 ❑
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 ❑
- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154 ❑
- Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206175 ❑
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176 ❑
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177 ❑
- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206178 ❑
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179 ❑
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210 ❑
- 1 Paar seitliche Fußblenden PNC 206249 ❑
- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265 ❑
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ❑
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ❑
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ❑
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 400 mm (XP700-900) PNC 206366 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900) PNC 206367 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) PNC 206368 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) PNC 206369 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) PNC 206370 ❑
- Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900) PNC 206373 ❑
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) PNC 206374 ❑
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375 ❑
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376 ❑
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ❑
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 600 mm (XP700-900) PNC 206431 ❑
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216000 ❑

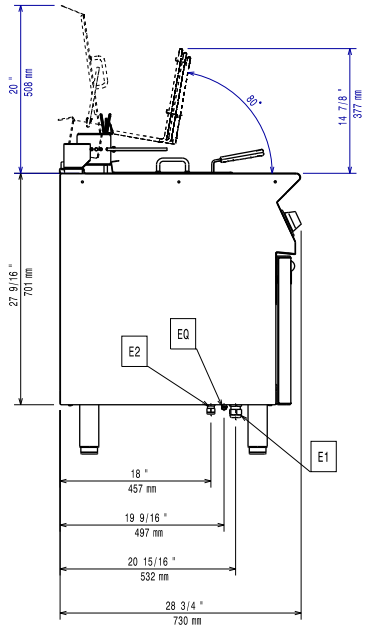
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie e-XP OptiOil Fritteuse HP, 2×5 l, elektrisch, freistehend 400mm

Front

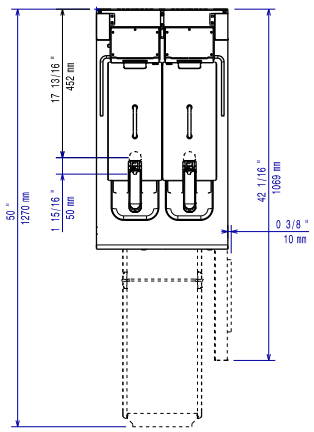


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	12 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	140 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	214 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	345 mm
Beckeninhalt:	4 lt MIN; 6 lt MAX
Thermostatbereich:	100 °C MIN; 185 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	730 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Nettogewicht:	59.5 kg
Versandgewicht:	70 kg
Versandhöhe:	1220 mm
Versandlänge:	480 mm
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	0.48 m³
Zertifizierungsgruppe	eXPEFI7205

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20