Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie e-XP OptiOil Fritteuse, 2×10 l, elektrisch, freistehend 800mm

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371222 (E7KKQTBAMEG)

e-XP OptiOil Fritteuse HP, 2×10 l, elektrisch, freistehend

Kapazität: 2 Becken à 10 Liter
Bauform: Freistehend
Heizelemente: Interne Hochleistungsheizelemente
Lieferumfang: 2 Frittierkörbe und 1 Deckel inklusive

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

OptiOil Fritteuse – Höchste Leistung, Effizienz und Benutzerfreundlichkeit
Die OptiOil Fritteuse wurde für maximale Leistung, Energieeffizienz sowie einfache Bedienung und Wartung entwickelt. Ein großes Digitaldisplay bietet eine klare Anzeige von Temperatur und Betriebsstatus.
Alle wichtigen Komponenten sind von vorne zugänglich. Das Becken verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung. Die rechtwinkligen Seitenkanten ermöglichen eine bündige Ausrichtung mit angrenzenden Geräten und verhindern Schmutzansammlungen.
Gefertigt aus AISI 304 Edelstahl mit Scotch-Brite-Oberfläche, umfasst das Gerät eine einteilige, 1,5 mm tiefgezogene Arbeitsfläche, höhenverstellbare Edelstahlfüße und IPX4-Schutz gegen Wasser. Das Öl wird über einen vorderen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken abgelassen.
Die Fritteuse ist mit leistungsstarken, internen Heizelementen ausgestattet, die für schnellen Wärmetransfer und stabile Temperaturregelung bis zu 185 °C sorgen. Die Heizelemente sind zur Reinigung anhebbar.
Ein integriertes Ölfiltersystem mit jeweils einer eigenen Pumpe pro Becken ist vorbereitet für ein erweitertes Filtersystem mit Papierfiltern zur Verlängerung der Öllebensdauer.
Zusätzliche Funktionen:

Fett-Schmelzmodus mit reduzierter Leistung
Standby-Funktion zur Energieeinsparung
Ölstandswarnung zur Sicherstellung gleichbleibender Frittierleistung

Manuell rücksetzbarer Übertemperaturschutz

Optional erhältlich ist ein Ölqualitäts-Monitoring-Tool (Code 9B8081) für präzises Ölmanagement.
Die OptiOil Fritteuse erfüllt die Anforderungen der Schweizer Energieeffizienzverordnung (730.02) und ist darauf ausgelegt, den Ölverbrauch zu minimieren – für geringere Betriebskosten und konstante Frittierergebnisse.

Genehmigung:

Modulare Großküchengeräteserie e-XP OptiOil Fritteuse, 2×10 l, elektrisch, freistehend 800mm

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.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.
- 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 2 Türen.

Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Einteilige, tiefgezogene, 2 mm starke Deckplatte aus Edelstahl.
- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Zwei separate Becken für vielseitige Frittiermöglichkeiten.
- 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.

2026.10.27

Serienmäßiges Zubehör

- 2 St. Edelstahl-Ölfilter für OptiOil-Fritteuse — PNC 200954
- 2 St. Tür für offenen Unterschrank — PNC 206350

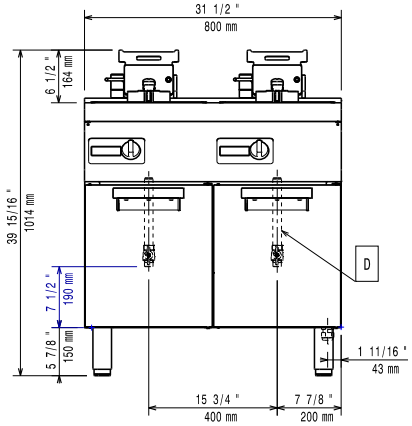
Optionales Zubehör

- 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 ❑
- Edelstahl-Ölfilter für OptiOil-Fritteuse — PNC 200954 ❑
- Verbindungs-/Dichtungsmittel — PNC 206086 ❑
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse — PNC 206135 ❑
- 1 Satz geflanschte Füße — PNC 206136 ❑
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm — PNC 206140 ❑
- Front-Sockelblende, 800 mm — PNC 206148 ❑
- Front-Sockelblende, 1000 mm — PNC 206150 ❑
- Front-Sockelblende, 1200 mm — PNC 206151 ❑
- Front-Sockelblende, 1600 mm — PNC 206152 ❑
- 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, 800 mm — PNC 206304 ❑
- 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 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 - 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 ❑
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte — PNC 216000 ❑

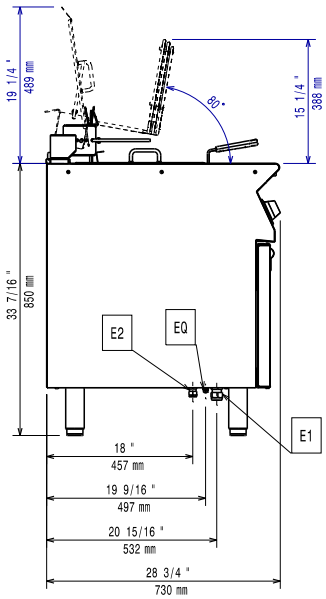
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie e-XP OptiOil Fritteuse, 2×10 l, elektrisch, freistehend 800mm

Front

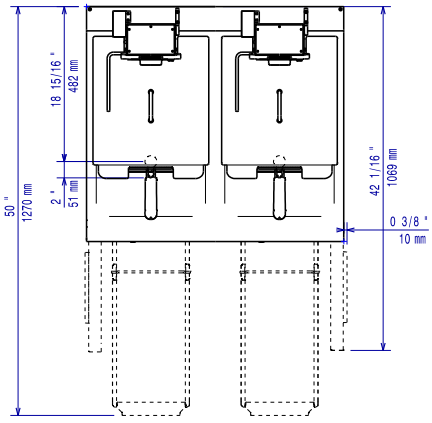


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	24 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	240 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	203 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	380 mm
Beckeninhalt:	9 lt MIN; 12 lt MAX
Thermostatbereich:	100 °C MIN; 185 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	730 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Nettogewicht:	83 kg
Versandgewicht:	104 kg
Versandhöhe:	1230 mm
Versandlänge:	840 mm
Versandtiefe:	900 mm
Versandvolumen:	0.93 m³
Zertifizierungsgruppe	eXPEFI7210

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

2026.10.27