

## Modulare Großküchengeräteserie 23-lt Gas-Fritteuse mit 1 "V" förmigen Beckenl

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391331 (E9KKGABAMCA)

23-lt Gas-Fritteuse mit 1 "V"  
förmigen Beckenl (externe  
Brenner) und 2 halbgroßen  
Körben

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Hocheffiziente 21-kW-Brenner aus rostfreiem Stahl. Geeignet für Erdgas oder Flüssiggas. Tiefgezogener V-förmiger Schacht. Öl läuft durch einen Hahn in einen unter der Bohrung positionierten Behälter ab. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Außenverkleidung aus Edelstahl. Arbeitsplatte aus 20/10, Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten eliminieren Spalten und mögliche Schmutzfänger zwischen den Einheiten.

### Hauptmerkmale

- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Serienmäßige Lieferung mit 2 Halbkörben und 1 Tür mit Rechtsanschlag für Unterschrank.
- Hocheffiziente 21-kW-Brenner aus rostfreiem Stahl. Geeignet für Erdgas oder Flüssiggas.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

### Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- 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.
- Spritzschutz: IPX5

Genehmigung: \_\_\_\_\_

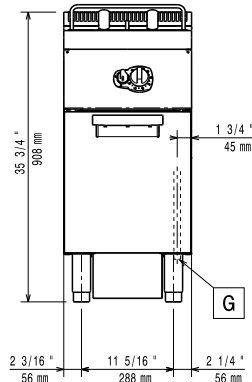
**Serienmäßiges Zubehör**

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 1 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927223

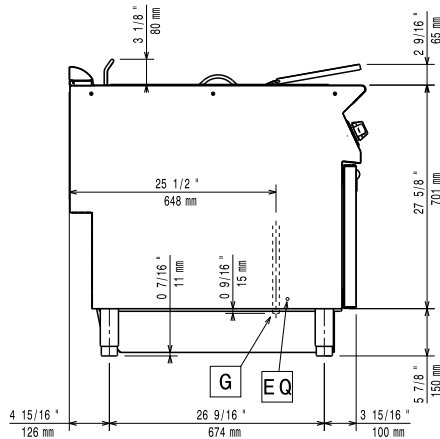
**Optionales Zubehör**

- Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Fritteusen - 900XP PNC 200086 ☐
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø PNC 206126 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127 ☐
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ☐
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ☐
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180 ☐
- Hygienedeckel für 23-Liter-Fritteuse PNC 206201 ☐
- Front-Fußblende für 23-Liter-Fritteusen PNC 206203 ☐
- Fettablauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen PNC 206209 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ☐
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) PNC 206372 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206467 ☐
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134 ☐
- Sedimentsammelwanne für 23-Liter-Fritteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927223 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927226 ☐
- Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 23-Liter-Fritteusen PNC 927227 ☐
- Ableitblech für bemahlte Produkte für 23-Liter-Fritteusen PNC 960645 ☐

Front

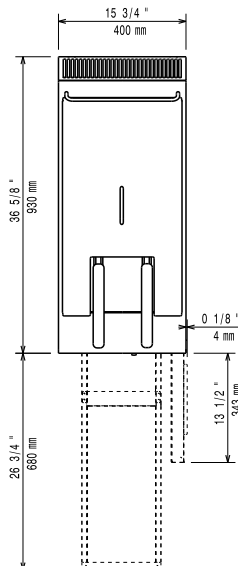


Seite



EQ = Equipotentialschraube  
 G = Gasanschluss

oben



### Gas

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Gasleistung:    | 21 kW  |
| Standardgasart: | Erdgas |
| Gasart, Option: | Erdgas |
| Gaszufuhr:      | 1/2"   |

### Schlüsselinformation

If appliance is set up to 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 *:                           | 28.4 kg\h                  |
| Thermostatbereich:                    | 120 °C MIN; 190 °C MAX     |
| Nettogewicht:                         | 57 kg                      |
| Versandgewicht:                       | 75 kg                      |
| Versandhöhe:                          | 1080 mm                    |
| Versandlänge:                         | 480 mm                     |
| Versandtiefe:                         | 1020 mm                    |
| Versandvolumen:                       | 0.53 m³                    |
| *basierend auf:                       | ASTM F1361-Deep fat fryers |
| Zertifizierungsgruppe                 | GF91M23                    |