



Modulare Großküchengeräteserie 900XP Gasfritteuse zwei Becken je 23 liter



391332 (E9KKGABAMEA)

23+23 lt Gas-Fritteuse mit 2 "V" förmigen Becken! (externe Brenner) und 2 halbgroßen Körben

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Tiefgezogene, V-förmige 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.
- Sereinmäßige Lieferung mit 4 Halbkörben und je 1 Tür mit Rechts- und Linksanschlag für Unterschrank.
- Hocheffiziente 42-kW-Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallsicherung, die an der Außenseite des Beckens angebracht ist.
- 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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

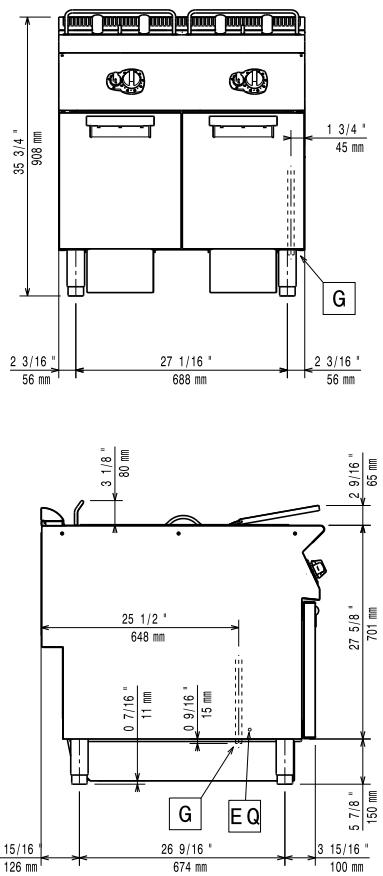
Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Filter für Fettsammelbehälter für freistehende 23 Liter-Fritteusen - 900XP | PNC 200086 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 150 mm Ø | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |
| • Hygienedeckel für 23-Liter-Fritteuse | PNC 206201 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende für 23-Liter-Fritteusen | PNC 206203 | <input type="checkbox"/> |
| • Fettablauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen | PNC 206209 | <input type="checkbox"/> |
| • Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Tür für offenen Unterschrank | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> |
| • Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) | PNC 206372 | <input type="checkbox"/> |
| • Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Sedimentsammelwanne für 23-Liter-Fritteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP | PNC 921023 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen | PNC 927223 | <input type="checkbox"/> |
| • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen | PNC 927226 | <input type="checkbox"/> |
| • Anti-Blockierstange für Ablauftrohr in 23-Liter-Fritteusen | PNC 927227 | <input type="checkbox"/> |
| • Ableitblech für bemehlte Produkte für 23-Liter-Fritteusen | PNC 960645 | <input type="checkbox"/> |





EQ = Equipmentsschraube
G = Gasanschluss

Front

Seite

oben

Gas

Gasleistung:	42 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Wenn das Gerät aufgestellt wird oder neben oder gegen temperaturempfindliche Möbel oder dergleichen montiert wird, sollte ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Form der Wärmedämmung angebracht werden.

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	340 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	575 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	400 mm
Beckeninhalt:	21 lt MIN; 23 lt MAX
Leistung *:	56.8 kg\h
Thermostatbereich:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Nettogewicht:	115 kg
Versandgewicht:	127 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.95 m³
*basierend auf:	ASTM F1361-Deep fat fryers
Zertifizierungsgruppe	GF92M23

