

## Modulare Großküchengeräteserie 900XP Ein Becken Gasfritteuse 23 Liter Elektronisch gesteuert

**Technisches Datenblatt**ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



- 391333 (E9KKHBBAMCG)** 23-Liter-Gasfritteuse mit 1 "V"-förmigen Becken (externe Brenner), elektronischer Steuerung und 2 Halbkörbe - HP.
- 391375 (E9KKHQBAMCG)** \* NOT TRANSLATED \*

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Hocheffiziente 26 kW Brenner aus Edelstahl. Geeignet für Erdgas oder Flüssiggas. V-förmig tiefgezogen und mit elektronischem Bedienfeld ausgestattet. Das Öl fließt durch einen Hahn in einen unter der Bohrung befindlichen Behälter. Schmelzfunktion zum sicheren Aufheizen von kompakten Frittierfetten. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl. Außenpaneele aus Edelstahl. Arbeitsplatte in 20/10, Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten eliminieren Spalten 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.
- 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 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.

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

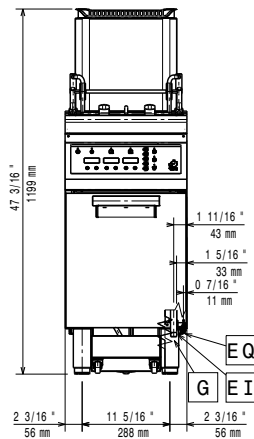
**Serienmäßiges Zubehör**

- 1 St. Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Fritteusen - 900XP (nur für 391333) PNC 200086
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 1 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927223

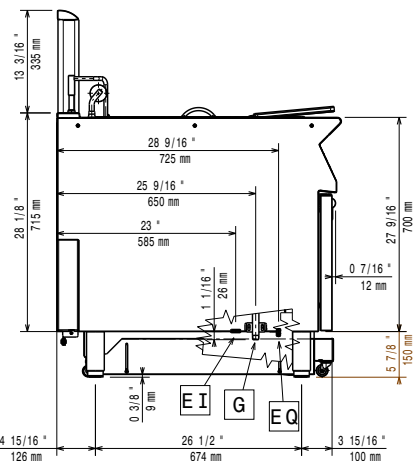
**Optionales Zubehör**

- Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Fritteusen - 900XP (nur für 391333) PNC 200086
- Verbindungs-/Dichtungsmittel (nur für 391333) PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø (nur für 391333) PNC 206126
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø (nur für 391333) PNC 206127
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse (nur für 391333) PNC 206135
- 1 Satz geflanschte Füße (nur für 391333) PNC 206136
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank (nur für 391333) PNC 206180
- Front-Fußblende für 23-Liter-Fritteusen (nur für 391333) PNC 206203
- Fettablauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen (nur für 391333) PNC 206209
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø (nur für 391333) PNC 206310
- Tür für offenen Unterschrank (nur für 391333) PNC 206350
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) (nur für 391333) PNC 206372
- - NOT TRANSLATED - (nur für 391333) PNC 206467
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte (nur für 391333) PNC 216134
- Sedimentsammelwanne für 23-Liter-Fritteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP (nur für 391333) PNC 921023
- 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen (nur für 391333) PNC 927223
- Druckregler für Gasgeräte (nur für 391333) PNC 927225
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen (nur für 391333) PNC 927226
- Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 23-Liter-Fritteusen (nur für 391333) PNC 927227
- Ableitblech für bemehlte Produkte für 23-Liter-Fritteusen (nur für 391333) PNC 960645

Front

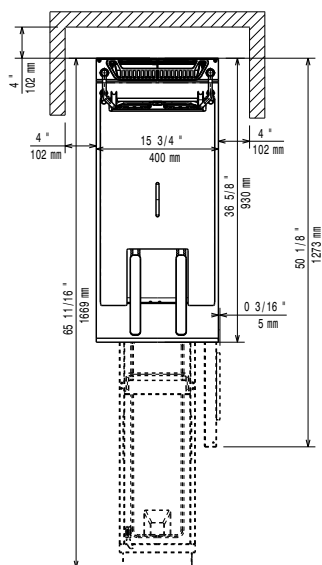


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube  
 G = Gasanschluss

oben



## 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.

<b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:</b>	340 mm
<b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:</b>	575 mm
<b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:</b>	400 mm
<b>Beckeninhalt:</b>	21 lt MIN; 23 lt MAX
<b>Leistung *:</b>	36.5 kg/h
<b>Thermostatbereich:</b>	110 °C MIN; 190 °C MAX
<b>Nettogewicht:</b>	83 kg
<b>Versandgewicht:</b>	
391333 (E9KKHBBAMCG)	96 kg
391375 (E9KKHQBAMCG)	95 kg
<b>Versandhöhe:</b>	1480 mm
<b>Versandlänge:</b>	460 mm
<b>Versandtiefe:</b>	1020 mm
<b>Versandvolumen:</b>	0.69 m <sup>3</sup>
<b>*basierend auf:</b>	
391333 (E9KKHBBAMCG)	Inspired by ASTM F1361, ensuring max productivity
391375 (E9KKHQBAMCG)	ASTM F1361-Deep fat fryers
<b>Zertifizierungsgruppe</b>	GF91E23