Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 23 Liter Fritteuse mit 1 V-förmigen Becken (externe Heizelemente), elektronische Steuerung, programmierbar, Ölumwälzpumpe, 2 Halbkörbe, automatisches Hebesystem für Körbe, automatische Kochfunkt

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391345 (E9KKLDBAMCG)	23 Liter Fritteuse mit 1 V-förmigen Becke, Heizelemente außenliegend, elektronische Steuerung, programmierbar, Ölumwälzpumpe, automatisches Hebesystem für 2 Halbkörbe, Automatische Kochfunktion, Vorgerüstet für fortschrittliches Filtersystem

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Patentierte Lösung zur Gefahrenvermeidung bei Fehlbedienung (Garen mit geringem Fettstand oder Ablassen von heißem Fett); einfache Rücksetzung des Sicherheitsthermostats; Benutzerfreundlichkeit (geringere Temperaturen an den Außenflächen); besserer Schutz vor eindringendem Fett; verstärkte Hubvorrichtung; geeignet für Papierfilter und Fettablaufzubehör; automatische Lastausgleichsprogramme

Hauptmerkmale

- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Externe Infrarot-Heizelemente mit innovativen Deflektoren für eine einfache Reinigung des Fritteusenbeckens und einen sicheren Betrieb.
- Eingebautes Smart-Elektronik-Regelsystem zum Überwachen der Temperatur während des Garvorgangs als Garantie für ein sicheres Ergebnis.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Integriertes Fettfiltersystem mit Pumpe für Fettzirkulation.
- Das Gerät ist für das ADVANCED FILTERING SYSTEM mit Papierfiltern zur Entfernung kleinster Speisereste und zur Verlängerung der Ölstandzeit vorbereitet.
- Gerät mit automatischer Korbanhebung und Betriebsart AUTOMATISCHES KOCHEN.
- Das Gerät kann 5 Programme (Temperatur und Zeit) speichern und 5 Zusatzprogramme können über den automatischen Garmodus angepasst werden, wodurch die Garzeit automatisch an die Beladung angepasst werden kann.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Gerät mit elektronischer Bedienblende.
- Die spezielle Konstruktion des Schaltschrankes bietet einen besseren Schutz gegen Ölverschmutzung.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Serienmäßig mit 2 halben Körben und 1 rechts angeschlagenen Türe für Schrank und Edelstahl-Sedimentfilter.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

Konstruktion

- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- 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.
- Das Gerät wird standardmäßig mit vier 50 mm Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

Genehmigung:

Serienmäßiges Zubehör

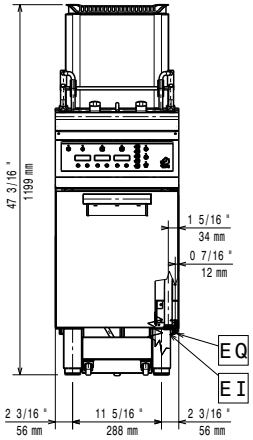
- 1 St. Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Friteusen - 900XP — PNC 200086
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank — PNC 206350
- 1 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen — PNC 927223

Optionales Zubehör

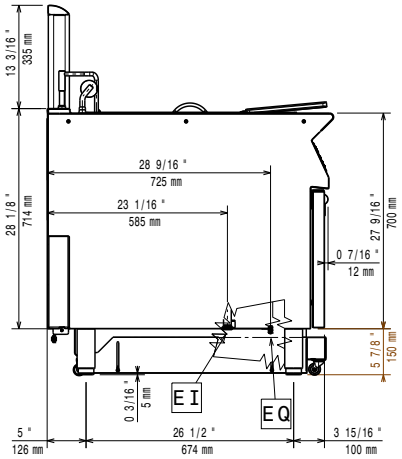
- Kit für ein erweitertes Filtersystem für eine 23-Liter-Fritteuse, das es ermöglicht, kleinste Speisereste zu entfernen und die Lebensdauer des Öls zu verlängern - 900XP — PNC 200084 ❑
- Set 100 Stk. Papierfilter für 23 Liter Fritteuse HP — PNC 200085 ❑
- Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Friteusen - 900XP — PNC 200086 ❑
- Kit für 23-Liter-Fritteuse, Ablaufverlängerung aus hochbeständigem Material mit Edelstahl-Endstücken zum Ablassen von Öl - 900XP — PNC 200087 ❑
- Verbindungs-/Dichtungsmittel — PNC 206086 ❑
- 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 ❑
- Tür für offenen Unterschrank — PNC 206350 ❑
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) — PNC 206372 ❑
- 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 ❑
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen — PNC 927226 ❑
- Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 23-Liter-Fritteusen — PNC 927227 ❑
- Ableitblech für bemehlte Produkte für 23-Liter-Fritteusen — PNC 960645 ❑

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

Front

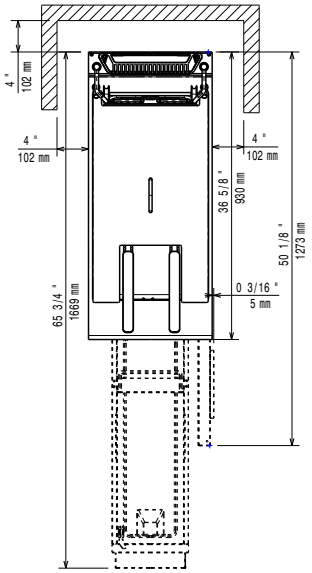


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	18 kW

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.

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	340 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	575 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	400 mm
Beckeninhalt:	21 lt MIN; 23 lt MAX
Leistung *:	37.6 kg\h
Thermostatbereich:	110 °C MIN; 190 °C MAX
Nettogewicht:	96 kg
Versandgewicht:	104 kg
Versandhöhe:	1360 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	1020 mm
Versandvolumen:	0.64 m³
***basierend auf:**	Inspired by ASTM F1361, ensuring max productivity
Zertifizierungsgruppe	EFE91L23

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

2026.11.20