

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 23-I-Elektrofriteuse mit 1 V-förmigen Becken (externe Heizelemente), elektronische Steuerung, programmierbar, 2 Halbkörbe - HP

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



391386 (E9KKHOBAMCG)

23-I-Elektrofriteuse mit 1 Vförmigen Becken (externe Heizelemente), elektronische Steuerung, programmierbar, 2 Halbkörbe - HP

391339 (E9KKHDBAMCG)

Fritteuse elektrisch, 23 I, 1 Vförmiges Becken, Heizelemente außenliegend, elektronische Regelung, 2 Halbkörbe

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Hocheffiziente externe Infrarot-Heizelemente (18 kW) mit innovativen Deflektoren, die an der Außenseite des Brunnens angebracht sind. Tiefgezogener V-förmiger Schacht mit elektronischem Bedienfeld. Schmelzfunktion zum sicheren Aufheizen von festen Fetten zum Frittieren von Produkten. Das Öl fließt durch einen Hahn in einen Behälter unter der Wanne ab. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Außenverkleidung aus rostfreiem Stahl. Arbeitsplatte aus 20/10, Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten verhindern Lücken und mögliche Schmutzfänger zwischen den Geräten.

Hauptmerkmale

- Deep drawn V-Shaped well.
- Interior of well with rounded corners for ease of cleaning.
- External infrared heating elements for ease of cleaning of internal well.
- Melting function to safely heat-up solid shortening used to fry products.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185 °C.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Unit to be equipped with electronic control panel.
- Unit is 93 cm deep to give a larger working surface area.
- IPX5 water resistance certification.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finish.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).
- Supplied as standard with 2 half size baskets and 1 right side door for cupboard.

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

Nachhaltigkeit



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

Genehmigung:







Serienmäßiges Zubehör

•	1 St. Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Friteusen – 900XP (nur für 391339)	PNC 200086
•	1 St. Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350
•	1 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter- Fritteusen	PNC 927223

Optionales Zubehör

C	Optionales Zubehör			
•	Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Friteusen - 900XP	PNC 20	0086	
•	- NOTTRANSLATED - (nur für 391386)	PNC 20	0171	
•	Verbindungs-/Dichtungsmittel	PNC 20	6086	
•	Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse (nur für 391339)	PNC 20	6135	
•	1 Satz geflanschte Füße	PNC 20	6136	
•	Front-Sockelblende, 400 mm (nur für 391386)	PNC 20		
•	Front-Sockelblende, 800 mm (nur für 391386)	PNC 20	16148	
	Front-Sockelblende, 1000 mm (nur für 391386)	PNC 20	6150	
	Front-Sockelblende, 1200 mm (nur für 391386)	PNC 20		
	Front-Sockelblende, 1600 mm (nur für 391386)	PNC 20		
	1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank	PNC 20		
	2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation (nur für 391386)			
	Hygienedeckel für 23-Liter-Fritteuse	PNC 20		
•	2 Blenden für Servicekanal für Rücken- an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau (nur für 391386)	PNC 20	16202	
•	Front-Fußblende für 23-Liter-Fritteusen	PNC 20	6203	
•	Fettablauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen	PNC 20	6209	
	RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE (nur für 391386)	PNC 20	6308	
•	RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE (nur für 391386)	PNC 20		
	Tür für offenen Unterschrank	PNC 20		
•	Halterung für Rollen und Füße für 23- Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP)	PNC 20	16372	
•	Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900) (nur für 391386)	PNC 20	6373	
	Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) (nur für 391386)	PNC 20		
	Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) (nur für 391386)	PNC 20		
•	Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) (nur für 391386)	PNC 20	16376	
	2 Seitenblenden für freistehende Geräte			
•	Sedimentsammelwanne für 23-Liter- Fritteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP	PNC 92	1023	
•	2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen	PNC 92	7223	
•	1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen	PNC 92		
•	Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 23-Liter-Fritteusen	PNC 92	7227	
•	Ableitblech für bemehlte Produkte für 23-Liter-Fritteusen	PNC 96	0645	

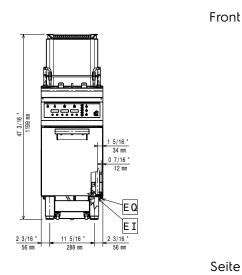


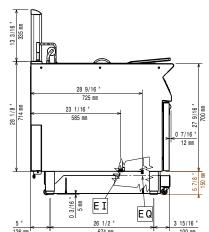




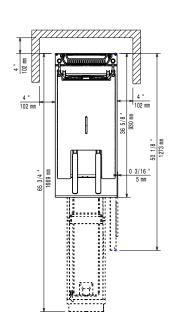








Elektroanschluss EQ Equipotentialschraube



C E S IEC IECEE

Elektrisch

Netzspannung:

391386 (E9KKHOBAMCG) 415-430 V/3N ph/50-60 Hz

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

391339 (E9KKHDBAMCG)

Gesamt-Watt

391386 (E9KKHOBAMCG) 17.2 kW 391339 (E9KKHDBAMCG) 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

340 mm (Nutzinhalt) Länge:

Beckenabmessungen

(Nutzinhalt) Höhe: 575 mm

Beckenabmessungen

(Nutzinhalt) Tiefe: 400 mm

21 lt MIN; 23 lt MAX Beckeninhalt:

Leistung *:

391386 (E9KKHOBAMCG) 35.5 kg\h 391339 (E9KKHDBAMCG) 37.6 kg\h

110 °C MIN; 190 °C MAX Thermostatbereich:

Nettogewicht: 86 kg

Versandgewicht:

391386 (E9KKHOBAMCG) 108 kg 391339 (E9KKHDBAMCG) 88 kg Versandhöhe: 1480 mm Versandlänge: 460 mm Versandtiefe: 1020 mm Versandvolumen: 0.69 m³

*basierend auf: ASTM F1361-Deep fat fryers

Zertifizierungsgruppe EFE91E23

oben