



## Modulare Großküchengeräteserie 900XP One Well Gas Fryer 23 liter

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391632 (E9KKGTBAMCI)

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

### 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.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.
- Spritzschutz: IPX5

Genehmigung:



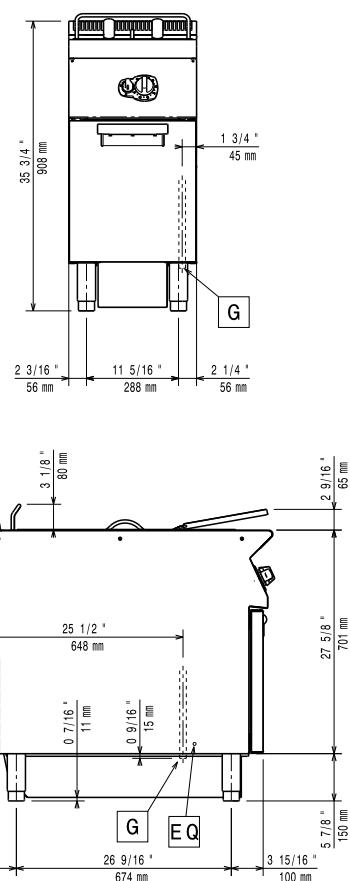
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

**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 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel   | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 120 mm Ø   | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø   | PNC 206127 | <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"/> |
| • Träger für Brückeninstallation, 1200 mm  | PNC 206139 | <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"/> |
| • Fettalauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen   | PNC 206209 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm  | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø   | PNC 206310 | <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 = Equipotentialschraube  
G = Gasanschluss

### Front

### Gas

<b>Gasleistung:</b>	21 kW
<b>Standardgasart:</b>	G30 – 50 mbar
<b>Gasart, Option:</b>	G31 37 mbar
<b>Gaszufuhr:</b>	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>	28.4 kg\h
<b>Thermostatbereich:</b>	120 °C MIN; 190 °C MAX
<b>Nettogewicht:</b>	57 kg
<b>Versandgewicht:</b>	73 kg
<b>Versandhöhe:</b>	1080 mm
<b>Versandlänge:</b>	480 mm
<b>Versandtiefe:</b>	1020 mm
<b>Versandvolumen:</b>	0.53 m³
<b>*basierend auf:</b>	ASTM F1361-Deep fat fryers
<b>Zertifizierungsgruppe</b>	GF91M23

### Seite

### oben

