

Modulare Compact- Großküchengeräteserie 900XP 2-Becken-Elektro-Friteuse, 15 l

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391088 (E9FREH2GF0)

 15+15-L-ELT.-FRITEUSE 2
 BECKEN + 2 KÖRBE

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

- Elektro-Friteuse, 2 V-Becken je 15 Ltr., Standgerät
- Beckengröße: je 240x380x505 mm
 - Füllmenge min./max: je 13/15 Ltr.
 - indirekt beheizt (V-förmiges Becken)
 - Betriebstemperatur: 110-185°C
 - mit 2 Körben 15 Ltr. (2x 921691)
 - Unterbau geschlossen mit 2 Flügeltüren

Hauptmerkmale

- Tiefgezogene, V-förmige Becken.
- Becken innen mit nahtlosen lasergeschweißten Ecken für leichte Reinigung.
- Außen liegende Infrarot-Heizelement für leichte Reinigung des Beckens.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).
- Serienmäßige Lieferung mit 2 Körben und je 1 Tür mit Rechts- und Linksanschlag für Unterschrank.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Spritzschutz: IPX5
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Nachhaltigkeit



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

Serienmäßiges Zubehör

- 2 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 2 St. Vollkorb für 14- und 15-Liter-Fritteusen PNC 921691

Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ☐
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ☐
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148 ☐
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ☐

Genehmigung: _____

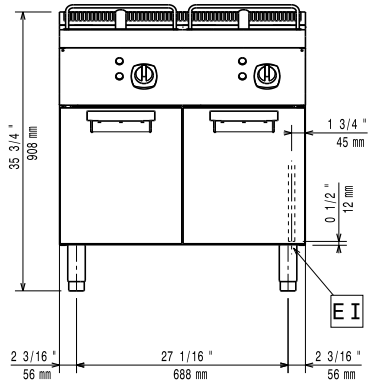
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN
SERIE 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für
Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für
Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für
Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für
Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für
Kühl-/Tiefkühlunterschrank | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Blenden für Servicekanal für
einseitige Installation | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Blenden für Servicekanal für
Rücken-an-Rücken-Installation von
Tischgeräten auf Unterbau | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht
für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • Grobschmutzfilter für 15-Liter-
Fritteusen | PNC 206235 | <input type="checkbox"/> |
| • Fettablaufrohr für 15-Liter-
Standfriteuse | PNC 206301 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM -
MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM -
MARINE | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Tür für offenen Unterschrank | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage
oder fahrbar 800 mm (XP700-900) | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage
oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage
oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage
oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm
(XP700-900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm
(XP700-900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm
(XP700-900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm
(700XP/900) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Seitenblenden für freistehende
Geräte | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Vollkorb für 14- und 15-Liter-
Fritteusen | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Halbkörbe für 14- und 15-Liter-
Fritteusen | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Filter für Fettauffangbehälter für 7-,
14- und 15-Liter-Standfritteusen | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in
15-Liter-Fritteusen | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Ableitblech für panierte Produkte
für 15-Liter-Fritteusen | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |



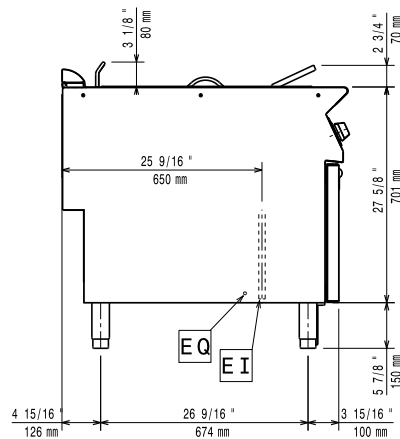
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Compact- Großküchengeräteserie 900XP 2-Becken-Elektro-Friteuse, 15 l

Front

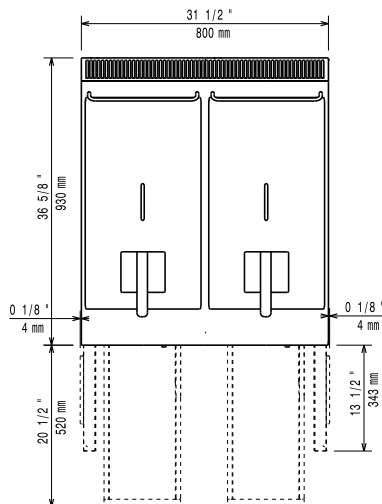


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	20 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	240 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	505 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	380 mm
Beckeninhalt:	13 lt MIN; 15 lt MAX
Thermostatbereich:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Nettogewicht:	86 kg
Versandgewicht:	99 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	880 mm
Versandvolumen:	0.97 m ³
Zertifizierungsgruppe	EFE92M15

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.



Modulare Compact-Großküchengeräteserie
900XP 2-Becken-Elektro-Friteuse, 15 l

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

2026.01.06