

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

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


391078 (E9FRGH2GF0)

 15+15-L-GAS-FRITEUSE 2
 BECKEN + 2 KÖRBE

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Gas-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: 120-190°C
- mit 2 Körben 15 Ltr. (2x 921691)
- Unterbau geschlossen mit 2 Flügeltüren

Hauptmerkmale

- Tiefgezogene, V-förmige Becken.
- 28 kW Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenwächter außen am Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Züandsicherung zu jedem Brenner.
- 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.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- 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

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

Serienmäßiges Zubehör

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

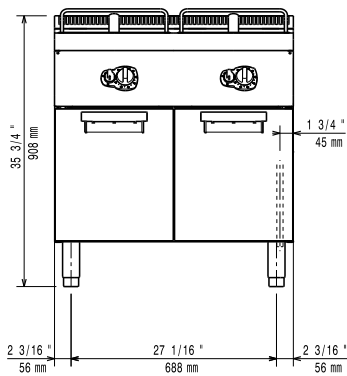
Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148

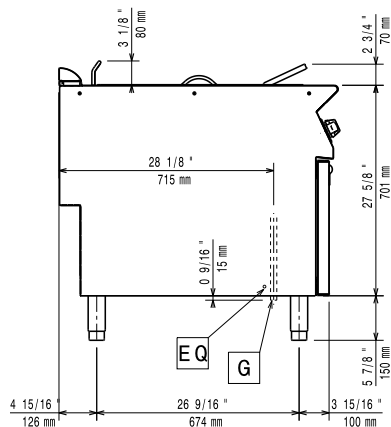
Genehmigung: _____

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Filter für Fettauffangbehälter für 7-, 14- und 15-Liter-Standfriteusen | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 15-Liter-Friteusen | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Ableitblech für panierte Produkte für 15-Liter-Friteusen | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | <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 FüÙe für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grobschmutzfilter für 15-Liter-Friteusen | PNC 206235 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø | PNC 206246 | <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"/> | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Vollkorb für 14- und 15-Liter-Friteusen | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 Halbkörbe für 14- und 15-Liter-Friteusen | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> | | | |

Front

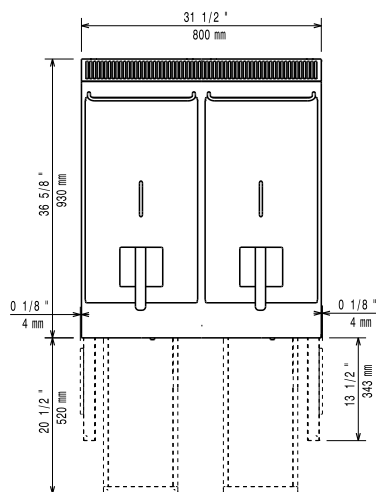


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	28 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Flüssiggas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	240 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	505 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	380 mm
Beckeninhalt:	13 lt MIN; 15 lt MAX
Thermostatbereich:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Nettogewicht:	86 kg
Versandgewicht:	108 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0,95 m ³
Zertifizierungsgruppe	N9FG1

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.