Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Elektro-Kippbratpfanne, 100 l, Duomatboden, automatische Kippung

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

391150 (E9BREJDPFM) 100-L-EL.KIPPBRATPF. DUOMAT-BODEN AUTOM.

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektro-Kippbratpfanne mit 100 Ltr. Edelstahltiegel
- motorische Tiegelkippung
- formgestanzte Wanne mit nutzbarer Bratfläche BxT = 930x615 mm
- formgestanzte Auslassöffnung zur Reinigung und Entleerung
- Deckel in doppelwandiger, federentlasteter Ausführung mit interner Ablaufrinne und ergonomischem Griff
- 2 mm starke Front- und Deckplatte aus CNS, Seiten- und Rückenverkleidungen aus Edelstahl, Scotch-Brite Schliffbild, umseitig abgerundete Kanten
- IPX 5 Strahlwasserschutz
- auf Deckplatte aufgebaute Wasserfüllarmatur, frontseitig bedienbar
- Beheizung durch unter dem Tiegelboden gekapselte Incoloy 800 CNS-Heizwiderstände mit Sicherheitsthermostat
- Arbeitstemperatur von 120 - 300 °C mittels Thermostat steuerbar
- höhenverstellbare CNS-Füße (+50 mm)

Edelstahl-Duomat-Tiegel:
Eine leitfähige, 10 mm starke Aluminiumfläche in Kombination mit einer Zusatzschicht aus äußerst robustem Chromnickel- Molybdänstahl DIN 1.4401. Hierdurch wird die thermische Stabilität der gesamten Kochoberfläche verbessert. Dies erlaubt eine multifunktionale Nutzung für trockenes oder nasses Kochen/ Braten. Zudem bietet der neue Aufbau dieser Duomat-Modelle eine noch höhere Widerstandsfähigkeit gegen Korrosion.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Pfanne, ideal zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Dünsten etc.
- Duomat-Garfläche zum alternativen Schmoren und Braten.
- Becken und Deckel doppelwandig für veringerte Wärmeabstrahlung.
- Infrarot-Heizelement2 unter der Bratfläche.
- Doppelwandiger, isolierter Deckel aus 2 mm Edelstahl.
- Gartemperatureinstellung über Regelthermostat.
- Energiezufuhr wird über Energieregler kontrolliert.
- Automatischer Kippmechanismus für leichtes Leeren.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- [NOT TRANSLATED]

Konstruktion

- Garfläche mit Duomat- Boden: eine 10 mm dicke Legierung aus einer Kombination mit 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsfestigkeit.
- Spritzschutz: IPX5
- Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Nutzvolumen der Pfanne beträgt 85 Liter.

Nachhaltigkeit

- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.

Optionales Zubehör

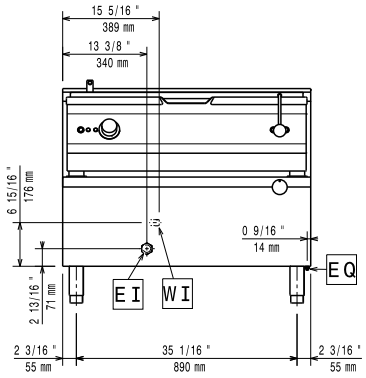
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ❑
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 ❑
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177 ❑
- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206178 ❑

• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179	❑
• 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank	PNC 206180	❑
• 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation	PNC 206181	❑
• 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau	PNC 206202	❑
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	❑
• Rückseitiger Abgaskamin, 1000 mm	PNC 206305	❑
• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375	❑
• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	❑
• Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter	PNC 922403	❑

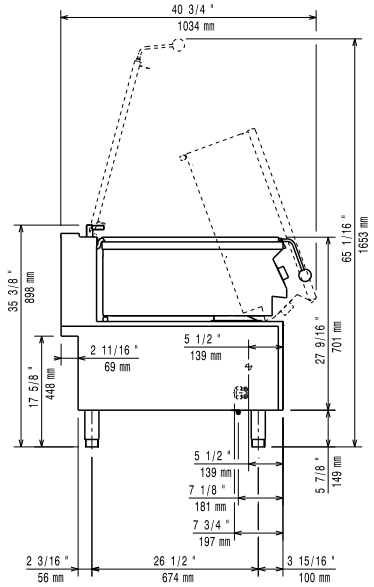
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Elektro-Kippbratpfanne, 100 l, Duomatboden, automatische Kippung

Front

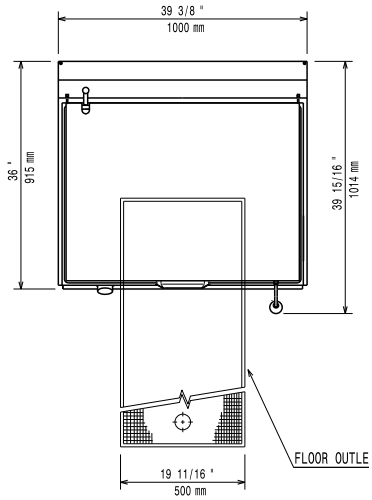


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Gesamt-Watt	17 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	565 mm
Garflächenlänge:	880 mm
Tiegletiefe:	180 mm
Max. Beckeninhalt:	100 lt
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	300 °C
Nettogewicht:	156 kg
Versandgewicht:	182 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	1070 mm
Versandvolumen:	1.18 m³
Zertifizierungsgruppe	EBP9A2

Kein Abstand an Geräterückseiten erforderlich, wenn die Wand aus nicht brennbarem Material ist. Bei Wand aus brennbarem Material muss ein Mindestwandabstand von 50 mm eingehalten werden.

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

2026.10.26