

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

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391149 (E9BREJDPF0)

 100-L-ELT-
 KIPPBRATPFANNE
 DUOMAT-BODEN

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

- Elektro-Kippbratpfanne mit 100 Ltr. Edelstahltiegel
- manuelle Handradkippung
 - 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 Schliiffbild, 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.

Hauptmerkmale

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

Konstruktion

- Nutzvolumen der Pfanne beträgt 85 Liter.
- Garfläche mit Duomat- Boden: eine 10 mm dicke Legierung aus einer Kombination mit 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsfestigkeit.
- 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.
- Spritzschutz: IPX5

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 PNC 206177 ☐
- Front-Fußblende, 1200 mm PNC 206178 ☐
- (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)
- (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)

Genehmigung:



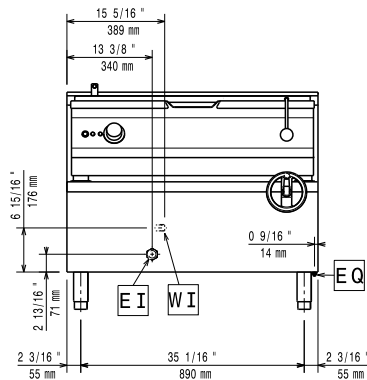
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179 ☐
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180 ☐
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation PNC 206181 ☐
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten 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 ☐



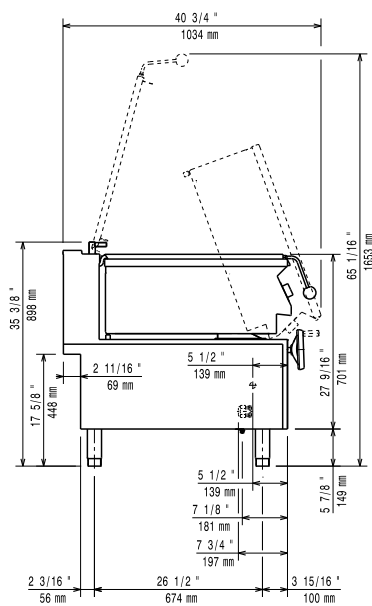
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

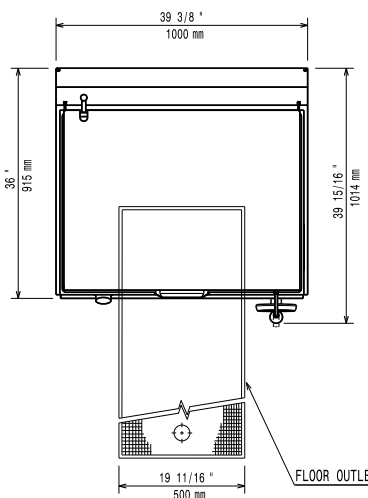


Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

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

Netzspannung:

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: 180 kg

Versandgewicht: 177 kg

Versandhöhe: 1070 mm

Versandlänge: 1020 mm

Versandtiefe: 1070 mm

Versandvolumen: 1.17 m³

Zertifizierungsgruppe EBP9M2

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.



Modulare Großküchengeräteserie
900XP Elektro-Kippbratpfanne, 100 l, Duomatboden
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.10.26