



Modulare Großküchengeräteserie 900XP Elektro-Kippbratpfanne, 80 I, Duomatboden



391145 (E9BREHDOFO)

80-L-ELT-KIPPBRATPFANNE
DUOMAT-BODEN

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektro-Kippbratpfannen mit 80 Ltr. Edelstahlriegel

- manuelle Handradkippung
- formgestanzte Wanne mit nutzbarer Bratfläche BxT = 730x615 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.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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 66 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 Ritzeln und Schmutzecken.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit



- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.

Optionales Zubehör

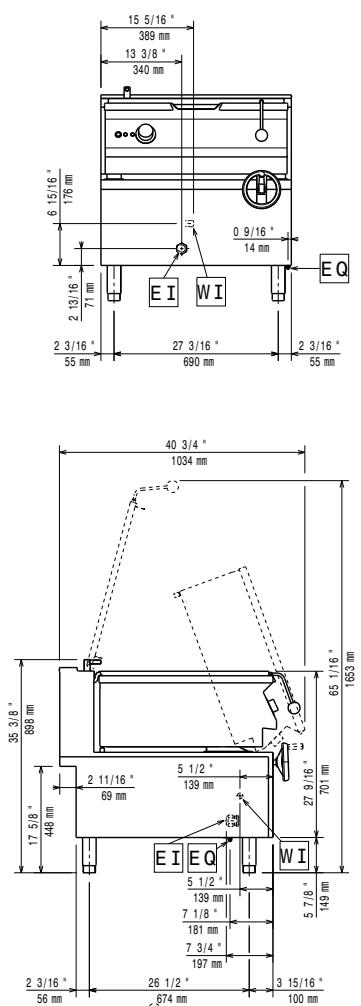
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <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"/> |

Genehmigung:

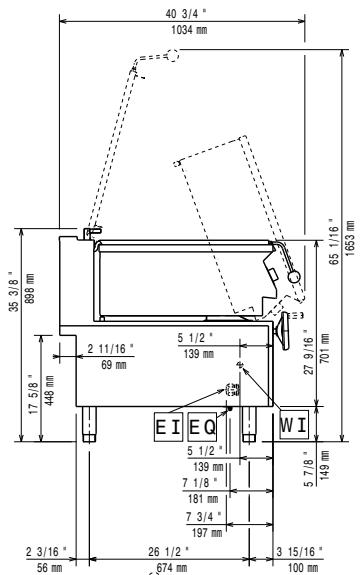
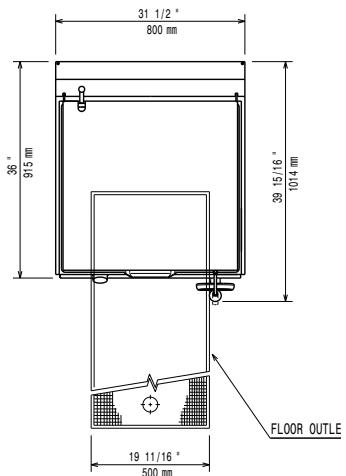


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für PNC 206178)
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für PNC 206179)
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für PNC 206180
Kühl-/Tiefkühlunterschrank
- 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, 800 mm PNC 206304
- Rückwandverkleidung - 800 mm
(XP700-900) PNC 206374
- 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

Front


CW1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss

Seite

oben

Elektrisch

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

Netzspannung:

13 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	565 mm
Garflächenlänge:	680 mm
Tiegleitlänge:	180 mm
Max. Beckeninhalt:	80 lt
Betriebstemperatur MIN.:	80 °C
Betriebstemperatur MAX.:	300 °C
Nettogewicht:	150 kg
Versandgewicht:	151 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	1020 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.95 m³
Zertifizierungsgruppe	N9EBRE

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.



WaterMark™

**Modulare Großküchengeräteserie
900XP Elektro-Kippbratpfanne, 80 l, Duomatboden**

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

2025.12.08