Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



391145 (E9BREHDOF0) 80-L-ELT.-KIPPBRATPFANNE DUOMAT-BODEN

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektro-Kippbratpfannen mit 80 Ltr. Edelstahltiegel
- 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.

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.
- 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 Ritzen und Schmutzecken.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.

Optionales Zubehör

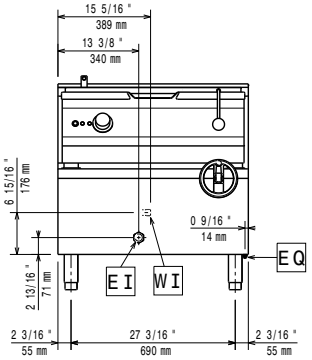
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136 ❑
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148 ❑
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150 ❑
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151 ❑
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152 ❑
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176 ❑
• Front-Fußblende, 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, 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	❑

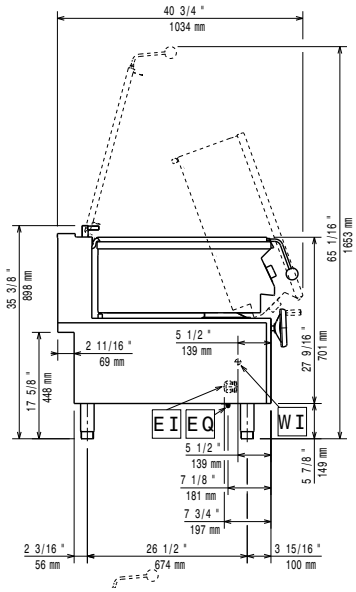
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

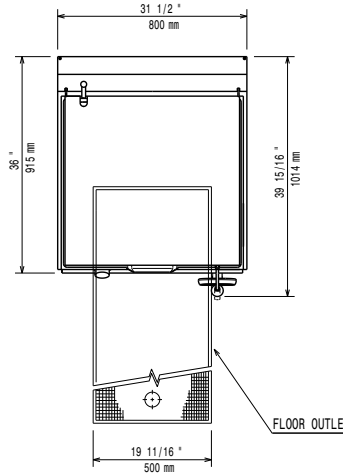


Seite



CWI1 = **Kaltwasserzulauf**
EI = **Elektroanschluss**

oben



Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	13 kW

Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	565 mm
Garflächenlänge:	680 mm
Tiegletiefe:	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.

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

2026.11.19