



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie**  
**Fritteuse elektr. , 23 l, 1 V-förmiges**  
**Becken, Heizelemente außenliegend, 2**  
**Halbkörbe**

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**391384 (E9KKGOBAMCA)**

23-l-Elektrofritteuse mit 1 "V"-  
förmigen Becken (externe  
Heizelemente) und 2  
halbgroßen Körben

**391337 (E9KKGDBAMCA)**

Fritteuse elektr. , 23 l, 1 V-  
förmiges Becken,  
Heizelemente außenliegend,  
2 Halbkörbe

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Hocheffiziente externe Infrarot-Heizelemente (18 kW) mit innovativen Deflektoren, die an der Außenseite des Brunnens angebracht sind. Tiefgezogener V-förmiger Brunnen. Das Öl fließt durch einen Hahn in einen Behälter unter der Wanne. Höhenverstellbare Füße aus rostfreiem Stahl. Außenverkleidung aus rostfreiem Stahl. Arbeitsplatte aus 20/10, Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten verhindern Lücken und mögliche Schmutzfänger zwischen den Geräten.

### Hauptmerkmale

- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Externe Infrarot-Heizelemente mit innovativen Deflektoren für eine einfache Reinigung des Fritteusenbeckens und einen sicheren Betrieb.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Serienmäßige Lieferung mit 2 Halbkörben und 1 Tür mit Rechtsanschlag für Unterschrank.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

### Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Das Gerät wird standardmäßig mit vier 50 mm Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Spritzschutz: IPX5

### Nachhaltigkeit

- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).



Genehmigung: \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)



### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 1 St. 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927223

- Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 23-Liter-Fritteusen PNC 927227 ☐
- Ableitblech für bemahlte Produkte für 23-Liter-Fritteusen PNC 960645 ☐

### Optionales Zubehör

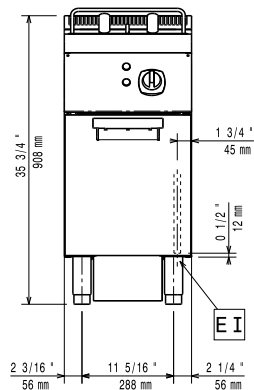
- Filter für Fettsammelbehälter für Freistehende 23 Liter-Fritteusen - 900XP PNC 200086 ☐
- - NOT TRANSLATED - (nur für 391384) PNC 200171 ☐
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse (nur für 391337) PNC 206135 ☐
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ☐
- Front-Sockelblende, 400 mm (nur für 391384) PNC 206147 ☐
- Front-Sockelblende, 800 mm (nur für 391384) PNC 206148 ☐
- Front-Sockelblende, 1000 mm (nur für 391384) PNC 206150 ☐
- Front-Sockelblende, 1200 mm (nur für 391384) PNC 206151 ☐
- Front-Sockelblende, 1600 mm (nur für 391384) PNC 206152 ☐
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180 ☐
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation (nur für 391384) PNC 206181 ☐
- Hygienedeckel für 23-Liter-Fritteuse PNC 206201 ☐
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau (nur für 391384) PNC 206202 ☐
- Front-Fußblende für 23-Liter-Fritteusen PNC 206203 ☐
- Fettablauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen PNC 206209 ☐
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) (nur für 391384) PNC 206210 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE (nur für 391384) PNC 206308 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE (nur für 391384) PNC 206309 ☐
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ☐
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) PNC 206372 ☐
- Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900) (nur für 391384) PNC 206373 ☐
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) (nur für 391384) PNC 206374 ☐
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) (nur für 391384) PNC 206375 ☐
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) (nur für 391384) PNC 206376 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134 ☐
- Sedimentsammelwanne für 23-Liter-Fritteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927223 ☐
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen PNC 927226 ☐



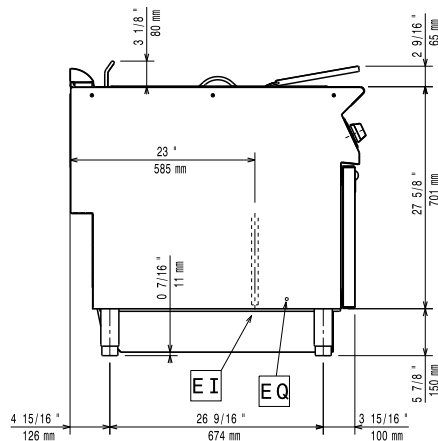
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie**  
**Fritteuse elektr. , 23 l, 1 V-förmiges Becken,**  
**Heizelemente außenliegend, 2 Halbkörbe**

Front

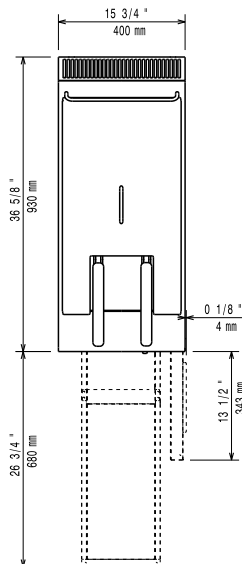


Seite



EI = Elektroanschluss  
EQ = Equipotentialschraube

oben



**Elektrisch**

Netzspannung:

391384 (E9KKGOBAMCA) 415-430 V/3N ph/50-60 Hz  
380-400 V/3N ph/50-60 Hz

391337 (E9KKGDBAMCA)

Gesamt-Watt

391384 (E9KKGOBAMCA) 17.2 kW  
391337 (E9KKGDBAMCA) 18 kW

**Schlüsselinformation**

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

**Beckenabmessungen**

(Nutzinhalt) Länge: 340 mm

**Beckenabmessungen**

(Nutzinhalt) Höhe: 575 mm

**Beckenabmessungen**

(Nutzinhalt) Tiefe: 400 mm

**Beckeninhalt:**

21 lt MIN; 23 lt MAX

**Leistung \*:**

391384 (E9KKGOBAMCA) 35.4 kg\h

391337 (E9KKGDBAMCA) 37.5 kg\h

**Thermostatbereich:**

105 °C MIN; 185 °C MAX

**Nettogewicht:**

57 kg

**Versandgewicht:**

391384 (E9KKGOBAMCA) 73 kg

391337 (E9KKGDBAMCA) 74 kg

**Versandhöhe:**

1080 mm

**Versandlänge:**

460 mm

**Versandtiefe:**

1020 mm

**Versandvolumen:**

0.51 m<sup>3</sup>

**\*basierend auf:**

ASTM F1361-Deep fat fryers

**Zertifizierungsgruppe**

EFE91M23



Modulare Großküchengeräteserie  
Fritteuse elektr. , 23 l, 1 V-förmiges Becken, Heizelemente außenliegend,  
2 Halbkörbe  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.06.18