



## 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 Arbeitsflächenv-ergrößerung.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Geräte 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:



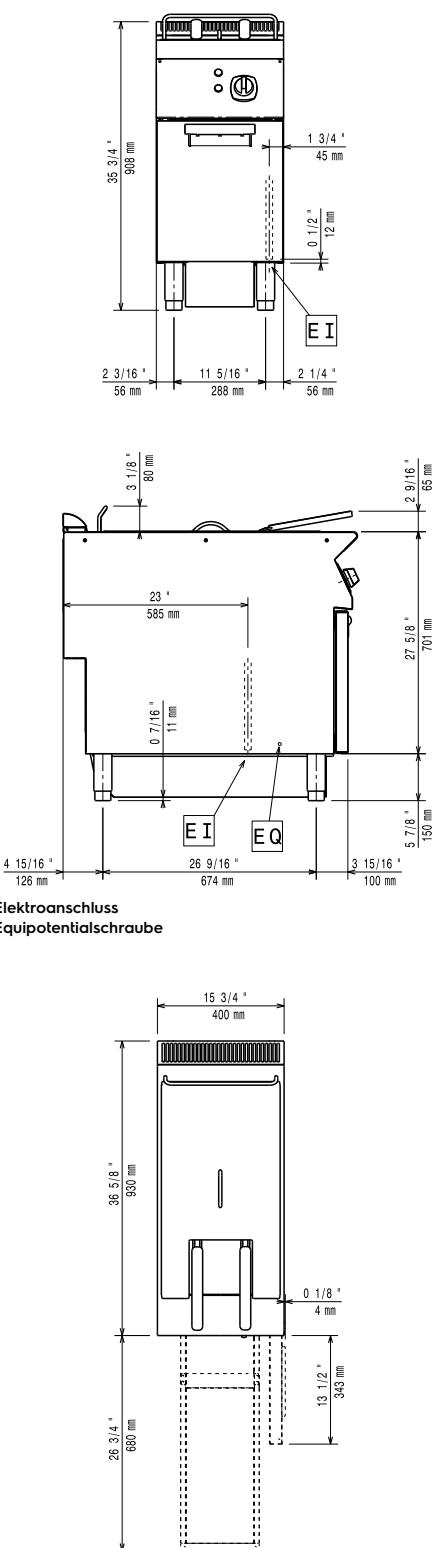
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

**Serienmäßiges Zubehör**

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

**Optionales Zubehör**

- Filter für Fettsammelbehälter für freistehende 23 Liter-Fritteusen - 900XP (nur für 391337) PNC 200086
- Verbindungs-/Dichtungsmittel (nur für 391337) PNC 206086
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse (nur für 391337) PNC 206135
- 1 Satz geflanschte Füße (nur für 391337) PNC 206136
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank (nur für 391337) PNC 206180
- Hygienedeckel für 23-Liter-Fritteuse (nur für 391337) PNC 206201
- Front-Fußblende für 23-Liter-Fritteusen (nur für 391337) PNC 206203
- Fettablauf-Verlängerungsrohr für Fritteusen (nur für 391337) PNC 206209
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm (nur für 391337) PNC 206303
- Tür für offenen Unterschrank (nur für 391337) PNC 206350
- Halterung für Rollen und Füße für 23-Liter-Fritteusen und Nudelkocher (900XP) (nur für 391337) PNC 206372
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) (nur für 391337) PNC 206400
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte (nur für 391337) PNC 216134
- Sedimentsammelwanne für 23-Liter-Fritteuse (zum Einsetzen in der Kaltzone) - 900XP (nur für 391337) PNC 921023
- 2 Halbkörbe für 18/23-Liter-Fritteusen (nur für 391337) PNC 927223
- 1 Vollkorb für 18/23-Liter-Fritteusen (nur für 391337) PNC 927226
- Anti-Blockierstange für Ablauftrohr in 23-Liter-Fritteusen (nur für 391337) PNC 927227
- Ableitblech für bemehlte Produkte für 23-Liter-Fritteusen (nur für 391337) PNC 960645



Front

Seite

oben

**Elektrisch****Netzspannung:**

391384 (E9KKGOBAMCA) 415-430 V/3N ph/50-60 Hz  
 391337 (E9KKGDBAMCA) 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

**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:**

391384 (E9KKGOBAMCA)

ASTM F1361-Deep fat fryers

391337 (E9KKGDBAMCA)

Inspired by ASTM F1361,  
ensuring max productivity

Zertifizierungsgruppe

EFE9IM23