



Electrolux
PROFESSIONAL

Moduláris főzőberendezések 900XP 1 medencés gázüzemű olajsütő, 23 L, HP

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



391333 (E9KKHBBAMCG)

23 literes gázüzemű fritőz 1 "V" alakú medencével (külső égőfejek), elektronikus vezérlés, programozható, 2 db fél méretű kosárral - HP

391375 (E9KKHQBAMCG)

23 literes gázüzemű fritőz, 1 db "V" alakú medencével (külső égőfejek), programozható, 2 db fél méretű kosár, HP

Rövid leírás

Termék szám

Nagy hatékonyságú, 26 kW-os rozsdamentes acél égőfejek. Használható földgázzal vagy LPG gázzal. Mélyhúzott, "V" alakú medence, elektronikus kezelő panellel felszerelve. Az olaj leeresztése egy csapon keresztül, a medence alá helyezett edénybe történik. Kiolvasztó funkció a fagyasztott ételek elkészítéséhez. Állítható magasságú, rozsdamentes acélból készült lábak. Rozsdamentes acél külső panelek. 20/10 rozsdamentes acél fedlap. Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően, nincs ételcsapda.

Fő jellemzők

- Mélyhúzott V alakú medence.
- Beépített smart elektronikai kezelő rendszer a hőmérséklet ellenőrzéséhez, a sütés idej alatt.
- Lángérzékelő minden egyes égőfejnél.
- Túlfűtés elleni védelem minden készüléknél.
- Minden fő alkatrész előlről elérhető, így egyszerű a karbantartás.
- Elektronikus kezelő panel.
- 2 db fél méretű kosárral és 1 db jobb oldali ajtóval szállítva.
- A kezelő panel speciális tervezésének köszönhetően kisebb az olajbeszivárgás esélye.
- Nagy hatékonyságú, 26kW-os rozsdamentes acél égőfejek lángórral, a medence külsejéhez illesztve.
- Az olaj hőmérsékletének termosztatikus szabályzása. Max. 190°C.
- Opcionálisan rendelhető hordozható olaj minőség figyelő eszköz (pnc kód 9B8081) a hatékony olajkezeléshez.

Konstrukció

- A készülék 930 mm mélységű, amely nagy munkafelületet biztosít.
- Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek.
- Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően. Nincs ételcsapda, a szennyeződések nem tudnak megragadni.
- Lekerekített sarkok a medencében, ezáltal könnyű a tisztítás.
- A készülék 4 db rozsdamentes acél lábbal kerül kiszállításra.

Jóváhagyás



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.com

Szállított tartozékok

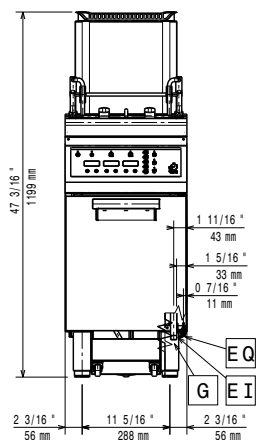
- 1 Rozsdamentes acél olajsűrő 23 literes fritőzhöz a zsiradék és ételmaradék darabkák eltávolításához - 900XP (csak 391333) PNC 200086
- 1 Ajtó nyitott tárolószekrényhez PNC 206350
- 1 2 fél méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927223

Opcionális tartozékok

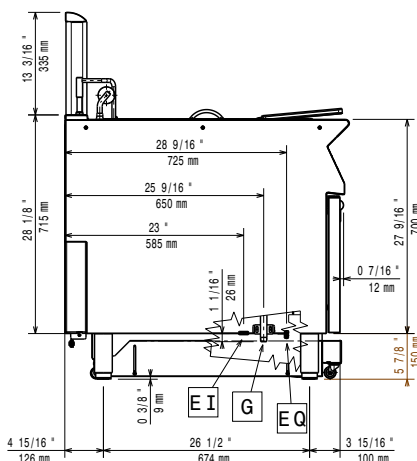
- Rozsdamentes acél olajsűrő 23 literes fritőzhöz a zsiradék és ételmaradék darabkák eltávolításához - 900XP PNC 200086 ☐
- Fedél 23 l fritőz olajtartályához (csak 391375) PNC 200171 ☐
- Tömítő egységcsomag illesztésekhez PNC 206086 ☐
- Égéstermék visszadramlás gátló, 120 mm átmérőjű PNC 206126 ☐
- Illesztőgyűrű füstgáz lecsapatóhoz, 120 mm átmérőjű PNC 206127 ☐
- 4 kerék, 2 forgó, fékkel (700/900XP). Kötelező hozzárendelni a megfelelő méretű "Tartóelem lábakra vagy kerekre" tartozékot (csak 391333) PNC 206135 ☐
- Karimás láb kit PNC 206136 ☐
- 2 tartóelem csúszósínekkel nyitott tárolószekrényhez, 400mm, GN1/1-hez (csak 391375) PNC 206145 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 400 mm (csak 391375) PNC 206147 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 800 mm (csak 391375) PNC 206148 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1000 mm (csak 391375) PNC 206150 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1200 mm (csak 391375) PNC 206151 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1600 mm (csak 391375) PNC 206152 ☐
- Védőszalag pár (nem hűtött/fagyasztott pulthoz) PNC 206180 ☐
- 2 panel szerviz alagúthoz, szimpla installációhoz (csak 391375) PNC 206181 ☐
- Higiénikus fedő 23 literes olajsütőhöz (csak 391375) PNC 206201 ☐
- 2 panel szerviz alagúthoz, back to back installációhoz (csak 391375) PNC 206202 ☐
- Elülső védőszalag 23 literes olajsütőhöz PNC 206203 ☐
- Hosszabbító elem olajsütő olajának külső tartályba történő leeresztéséhez, 15, 18 és 23 literes olajsütőhöz PNC 206209 ☐
- Hátsó fogantyú, 800mm, Marine (csak 391375) PNC 206308 ☐
- Hátsó fogantyú, 1200mm, Marine (csak 391375) PNC 206309 ☐
- Füstgáz lecsapató 1/2 modulhoz, d= 120 mm PNC 206310 ☐
- Ajtó nyitott tárolószekrényhez PNC 206350 ☐
- Tartóelem kerekre, olajsütőkhöz (900XP) PNC 206372 ☐
- Hátsó panel - 600mm (700/900XP) (csak 391375) PNC 206373 ☐
- Hátsó panel - 800mm (700/900XP) (csak 391375) PNC 206374 ☐

- Hátsó panel - 1000mm (700/900XP) (csak 391375) PNC 206375 ☐
- Hátsó panel - 1200mm (700/900XP) (csak 391375) PNC 206376 ☐
- G.25.3 (NL) fűvóka készlet, olajsütő, 900-as széria (csak 391333) PNC 206467 ☐
- 2 oldalpanel szabadonálló készülékekhez PNC 216134 ☐
- Üledék gyűjtő tálca 23 literes fritőzhöz (a medencébe kell tenni) - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 fél méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927223 ☐
- Nyomásszabályzó gázüzemű készülékekhez PNC 927225 ☐
- 1 teljes méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927226 ☐
- Eltömődést gátló rúd 23 literes olajsütő leeresztő csövéhez PNC 927227 ☐
- Deflektor 23 literes olajsütőhöz PNC 960645 ☐

Előlnézet

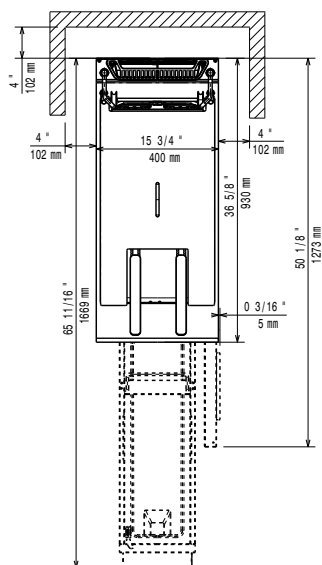


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás
EQ = Ekvipotenciális csavar
G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Gáz

Gázteljesítmény:	26 kW
Standard gáz típus:	Földgáz
Opcionális gáz típus:	LPG; Földgáz
Gáz bemenet:	1/2"

Technikai információ:

Ha a készülék hőmérsékletre érzékeny bútor vagy fal mellé kerül, akkor egy minimum 150 mm-es biztonsági rést kell hagyni a kettő között, vagy a megfelelő hőszigetelő anyagot kell alkalmazni.

Hasznos medence méretek (szélesség):	340 mm
Hasznos medence méretek (magasság):	575 mm
Hasznos medence méretek (mélység):	400 mm
Medence kapacitás:	21 lt MIN; 23 lt MAX
Teljesítmény*:	36.5 kg\óra
Teromsztát skála:	110 °C MIN; 190 °C MAX
Nettó súly:	83 kg
Szállítási súly:	
391333 (E9KKHBBAMCG)	96 kg
391375 (E9KKHQBAMCG)	95 kg
Szállítási magasság:	1480 mm
Szállítási szélesség:	460 mm
Szállítási mélység:	1020 mm
Szállítási térfogat:	0.69 m ³
*Vonatkozás:	ASTM F1361-Deep fat fryers
Tanúsítvány	GF91E23