

Moduláris főzőberendezések
900XP 1 medencés gázüzemű olajsütő
23 liter - programozható - Olajsűrő
pumpa

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



391334 (E9KKIBBAMCG)

23 literes gázüzemű fritőz 1 "V" alakú medencével (külső égőfejek), elektronikus vezérlés, programozható, olaj újrakeringető pumpa, 2 db fél méretű kosár, előkészítve az opcionálisan rendelhető szűrőrendszerhez - HP

Rövid leírás

Termék szám

Nagy hatékonyságú rozsdamentes acél égőfejek. Használható földgázzal vagy LPG gázzal. Mélyhúzott, "V" alakú medence, elektronikus kezelő panellel felszerelve. Programozható. Olajsűrő rendszer használatához előkészítve. 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.
- Beépített olajsűrő rendszer speciális pumpával az olaj keringetéséhez.
- A készülék elő van készítve az ún. Fejlett szűrőrendszerhez, amely papírszűrők használatával a legkisebb ételmaradékokat is eltávolítja az olajból, ezáltal meghosszabbítja annak élettartamát.
- Minden fő alkatrész előlről elérhető, így egyszerű a karbantartás.
- Elektronikus kezelői panel.
- 2 db fél méretű kosárral és 1 db jobb oldali ajtóval szállítva.
- A kezelői panel speciális tervezésének köszönhetően kisebb az olajbeszívargás esélye.
- Nagy hatékonyságú, 26kW-os rozsdamentes acél égőfejek lángörrel, a medence külsejéhez illesztve.
- Az olaj hőmérsékletének termosztatikus szabályozása. 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

Szállított tartozékok

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

Opcionális tartozékok

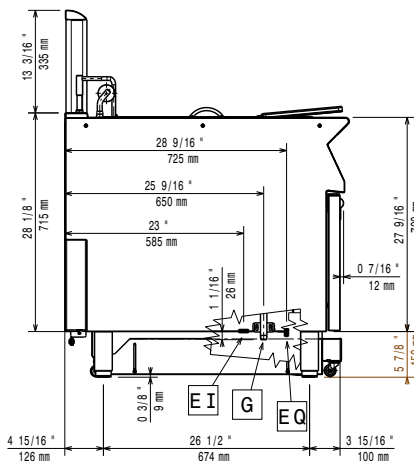
- Egységcsomag 23 literes fritőz szűrőrendszeréhez, amely a legkisebb ételmaradékot is eltávolítja, valamint meghosszabbítja az olaj élettartamát - 900 XP PNC 200084 ☐
- Papír szűrő csomag (100 db-os) 23 literes fritőz szűrőrendszeréhez - 900XP PNC 200085 ☐
- Rozsdamentes acél olajsűrő 23 literes fritőzhöz a zsíradék és ételmaradék darabkák eltávolításához - 900XP PNC 200086 ☐
- Egységcsomag 23 literes fritőzhöz, olajleürítés meghosszabbítás - 900XP PNC 200087 ☐
- Tömítő egységcsomag illesztésekhez PNC 206086 ☐
- Égéstermék visszaáramlás 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 lábakhoz vagy kerekéhez" tartozékot PNC 206135 ☐
- Karimás láb kit PNC 206136 ☐
- Védőszalag pár (nem hűtött/fagyasztott pulthoz) PNC 206180 ☐
- Higiénikus fedő 23 literes olajsütőhöz PNC 206201 ☐
- Elülső védőszalag 23 literes olajsütőhöz PNC 206203 ☐
- Hosszabbító elem olajsütő olajának külső tartályba történő leeresztéséhez, 15, 18 és 23 literes olajsütőhöz PNC 206209 ☐
- Elektromos fűtő kit tárolószekrénybe PNC 206259 ☐
- Füstgáz lecsapató 1/2 modulhoz, d= 120 mm PNC 206310 ☐
- Ajtó nyitott tárolószekrényhez PNC 206350 ☐
- Tartóelem kerekéhez, olajsütőkhöz (900XP) PNC 206372 ☐
- G.25.3 (NL) fűvóka készlet, olajsütő, 900-as széria 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



Elektromos

Total watts: 0.1kW
 Supply voltage: 220-240 V/1 ph/50 Hz

Gáz

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

Technikai információ:

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.

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: 87 kg
Szállítási súly: 100 kg
Szállítási magasság: 1480 mm
Szállítási szélesség: 460 mm
Szállítási mélység: 1020 mm
Szállítási térfogat: 0.69 m³
***Vonatkozás:** ASTM F1361-Deep fat fryers
Tanúsítvány GF91R23