

**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 kezelői 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 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**

**Szállított tartozékok**

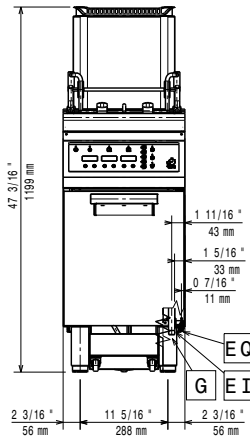
- 1 Rozsdamentes acél olajsűrő 18/23 literes fritőzhöz a zsiradék és ételmaradék darabkák eltávolításához - 900XP PNC 200086
- 1 Ajtó nyitott tárolószekrényhez PNC 206350
- 1 2 fél méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927223

**Opcionális tartozékok**

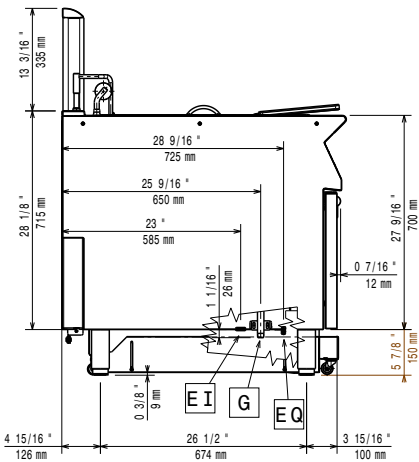
- Egységcsomag 23 literes fritőz szűrőrendszeréhez, amely a legkisebb ételmaradékot is eltávolítja, valamint meghosszabbítja az olaj élettartamát - 900 XP PNC 200084
- Papír szűrő csomag (100 db-os) 23 literes fritőz szűrőrendszeréhez - 900XP PNC 200085
- Rozsdamentes acél olajsűrő 18/23 literes fritőzhöz a zsiradék 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 kerekhez" 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 kerekhez, olajsütőkhöz (900XP) PNC 206372
- G.25.3 (NL) fúvóka 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

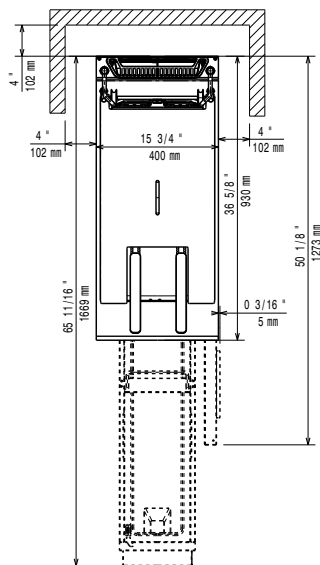


Oldalnézet



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 m<sup>3</sup>  
**\*Vonatkozás:** Inspired by ASTM F1361, ensuring max productivity  
**Tanúsítvány:** GF91R23