

## Moduláris főzőberendezések 900XP 1 medencés el. olajsütő 23 liter programozható - Olajsűrő rendszer

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



### 391387 (E9KKIOBAMCG)

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

### 391340 (E9KKIDBAMCG)

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

## Rövid leírás

### Termék szám

Nagy hatékonyságú infra fűtőtestek (18kW) innovatív deflektorral, a medencén kívül rögzítve. Mélyhúzott V alakú medence. Programozható. Elektronikus vezérlés. Hatékony olajsűrő rendszer. Olvasztási funkció. Olajleresztés csapon keresztül a medence alatt elhelyezett tartályba. Rm acél szűrővel szállítva. Állítható magasságú rm acél lábak. Munkalap 20/10 rm acél.

## Fő jellemzők

- Mélyhúzott V alakú medence.
- Külső infravörös fűtőelemek innovatív terelőlemezekkel a medencéhez rögzítve. A medence belseje egyszerűen és biztonságosan tisztítható.
- Beépített smart elektronikai kezelő rendszer a hőmérséklet ellenőrzéséhez, a sütés idej alatt.
- Túlfűtés elleni védelem minden készüléknél.
- Beépített olajsűrő rendszer speciális pumpával az olaj keringetéséhez.
- Minden fő alkatrész előlről elérhető, így egyszerű a karbantartás.
- A készülék elő van készítve az ún. Fejlett szűrőrendszerhez, amely papírszűrők használatával a legkisebb ételmaradékokat is eltávolítja az olajból, ezáltal meghosszabbítja annak élettartamát.
- Elektronikus kezelői panel.
- A kezelői panel speciális tervezésének köszönhetően kisebb az olajbeszivárgás esélye.
- 2 db fél méretű kosárral és 1 db jobb oldali ajtóval szállítva.
- 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.
- IPX5 vízállósági szint.

## Fenntarthatóság

- Ez a modell megfelel a svájci Energiahatékonysági direktívának (730.02).



**Szállított tartozékok**

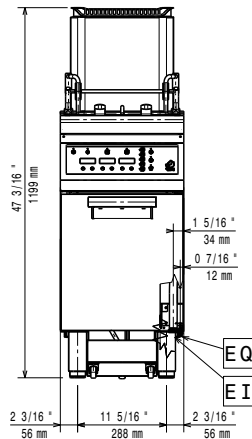
- 1 Rozsdamentes acél olajsűrő 23 literes fritőzhöz a zsiradék és ételmaradék darabkák eltávolításához - 900XP PNC 200086
- 1 Ajtó nyitott tárolószekrényhez PNC 206350
- 1 2 fél méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927223

**Opcionális tartozékok**

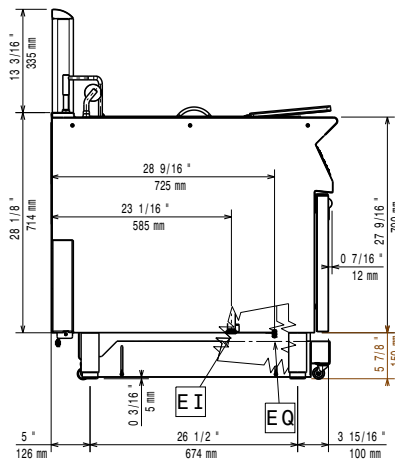
- Egységcsomag 23 literes fritőz szűrőrendszeréhez, amely a legkisebb ételmaradékot is eltávolítja, valamint meghosszabbítja az olaj élettartamát - 900 XP PNC 200084 ☐
- Papír szűrő csomag (100 db-os) 23 literes fritőz szűrőrendszeréhez - 900XP PNC 200085 ☐
- Rozsdamentes acél olajsűrő 23 literes fritőzhöz a zsiradék és ételmaradék darabkák eltávolításához - 900XP PNC 200086 ☐
- Egységcsomag 23 literes fritőzhöz, olajleürítés meghosszabbítás - 900XP PNC 200087 ☐
- Fedél 23 l fritőz olajtartályához (csak 391387) PNC 200171 ☐
- Tömítő egységcsomag illesztésekhez PNC 206086 ☐
- 4 kerék, 2 forgó, fékkel (700/900XP). Kötelező hozzárendelni a megfelelő méretű "Tartóelem lábakra vagy kerekre" tartozékot (csak 391340) PNC 206135 ☐
- Karimás láb kit PNC 206136 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 400 mm (csak 391387) PNC 206147 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 800 mm (csak 391387) PNC 206148 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1000 mm (csak 391387) PNC 206150 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1200 mm (csak 391387) PNC 206151 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1600 mm (csak 391387) PNC 206152 ☐
- Védőszalag pár (nem hűtött/fagyasztott pulthoz) PNC 206180 ☐
- 2 panel szerviz alagúthoz, szimpla installációhoz (csak 391387) PNC 206181 ☐
- Higiénikus fedő 23 literes olajsütőhöz PNC 206201 ☐
- 2 panel szerviz alagúthoz, back to back installációhoz (csak 391387) 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 391387) PNC 206308 ☐
- Hátsó fogantyú, 1200mm, Marine (csak 391387) PNC 206309 ☐
- Tartóelem kerekre, olajsütőkhöz (900XP) PNC 206372 ☐
- Hátsó panel - 600mm (700/900XP) (csak 391387) PNC 206373 ☐
- Hátsó panel - 800mm (700/900XP) (csak 391387) PNC 206374 ☐
- Hátsó panel - 1000mm (700/900XP) (csak 391387) PNC 206375 ☐

- Hátsó panel - 1200mm (700/900XP) (csak 391387) PNC 206376 ☐
- 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 ☐
- 1 teljes méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927226 ☐
- Eltömődést gátló rúd 23 literes olajsütő leeresztő csővéhez PNC 927227 ☐
- Deflektor 23 literes olajsütőhöz PNC 960645 ☐

Előlnézet

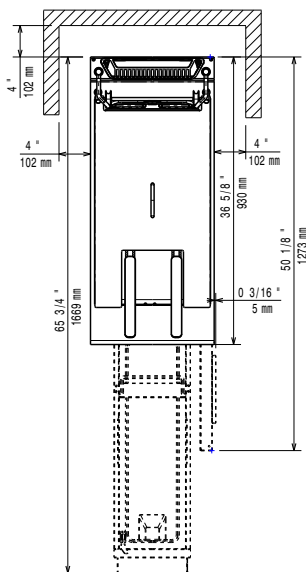


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás  
 EQ = Ekvipotenciális csavar

Felülnézet



## Elektromos

### Tápfeszültség:

391387 (E9KKIOBAMCG) 415-430 V/3N ph/50-60 Hz  
 391340 (E9KKIDBAMCG) 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

### Összes Watt:

391387 (E9KKIOBAMCG) 17.2 kW  
 391340 (E9KKIDBAMCG) 18 kW

## 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\*:

391387 (E9KKIOBAMCG) 35.5 kg\óra

391340 (E9KKIDBAMCG) 37.6 kg\óra

### Teromsztát skála:

110 °C MIN; 190 °C MAX

### Nettó súly:

86 kg

### Szállítási súly:

391387 (E9KKIOBAMCG) 100 kg

391340 (E9KKIDBAMCG) 93 kg

### Szállítási magasság:

1360 mm

### Szállítási szélesség:

460 mm

### Szállítási mélység:

1020 mm

### Szállítási térfogat:

0.64 m<sup>3</sup>

### \*Vonatkozás:

ASTM F1361-Deep fat fryers

### Tanúsítvány

EFE91R23