Electrolux PROFESSIONAL

Moduláris főzőberendezések 900XP Elektromos billenőserpenyő, 100L, Duomat sütőfelület

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



391149 (E9BREJDPF0) 100 literes el. billenőserpenyő duomat főzőfelülettel, termosztatikus szabályzás

Rövid leírás

Termék szám

Infravörös fűtőelemek a főzőfelület alatt. Duomat főzőfelület, amely alkalmas roston sütéshez, barnításhoz, főzéshez, szószok előkészítéséhez, forraláshoz, pirításhoz. Rozsdamentes acélból készült, állítható magasságú (50mm) lábakkal szállítva. Konzolos kivitelbe telepíthető. Manuális billentés. Rozsdamentes acél üst és dupla burkolatú fedő. A főzési hőmérséklet termosztáton keresztül állítható be. Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső rozsdamentes acél panelek. Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően.

Jóváhagyás

Fő jellemzők

- A billenőserpenyő ideális pirításhoz, posírozáshoz, pároláshoz, forraláshoz, főzéshez.
- A Duomat főzőfelület lehetővé teszi a nedves és száraz főzést.
- Dupla burklatú medence és fedő; alacsony hőkisugárzás.
- Infravörös fűtőelemek a főzőfelület alatt.
- Dupla vonalú, szigetelt, 20/10 rozsdamentes acél fedő.
- Aktuális főzési hőmérséklet beállítás: az állítható termosztáton keresztül.
- Energia szabályzó általi energia kezelés.
- Manuális billentési mechanizmus az üst kiürítéséhez.
- Sima nagy felület, könnyű tisztítás.
- Vízálló kezelői gombok.
- A hőmérséklet 80 °C és 300 °C között állítható be.

Konstrukció

- Duomat főzőfelület: a 10 mm-es réteg 2 különböző rozsdamentes acél kombinációja, mely nagyobb hőstabilitású és jobban ellenáll a korrózionak.
- Lekerekített és polírozott belső felületek a jobb higiénia érdekében.
- Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek.
- Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően. Nincs ételcsapda, a szennyeződések nem tudnak megragadni.
- A serpenyő hasznos kapacitása: 85 liter.
- IPX5 vízvédettségi szint.

Fenntarthatóság

- Hőszigetelés: alacsonyabb hőkibocsátás és alacsony energia fogyasztás.

Opcionális tartozékok

• Karimás láb kit	PNC 206136 ❑
• Elülső védőszalag beton installációhoz, 1000 mm	PNC 206150 ❑
• Elülső védőszalag beton installációhoz, 1200 mm	PNC 206151 ❑
• Elülső védőszalag beton installációhoz, 1600 mm	PNC 206152 ❑
• Elülső védőszalag, 1000 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem)	PNC 206177 ❑

• Elülső védőszalag, 1200 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem)	PNC 206178	❑
• Elülső védőszalag, 1600 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem)	PNC 206179	❑
• Védőszalag pár (nem hűtött/ fagyasztott pulthoz)	PNC 206180	❑
• 2 panel szerviz alagúthoz, szimpla installációhoz	PNC 206181	❑
• 2 panel szerviz alagúthoz, back to back installációhoz	PNC 206202	❑
• 4 láb kit betonra telepítéshez (kivétel: 900-as szabadonálló grillhez)	PNC 206210	❑
• Kémény felhajtás, 1000mm	PNC 206305	❑
• Hátsó panel - 1000mm (700/900XP)	PNC 206375	❑
• Hátsó panel - 1200mm (700/900XP)	PNC 206376	❑
• Kocsi emelővel és eltávolítható tankkal	PNC 922403	❑

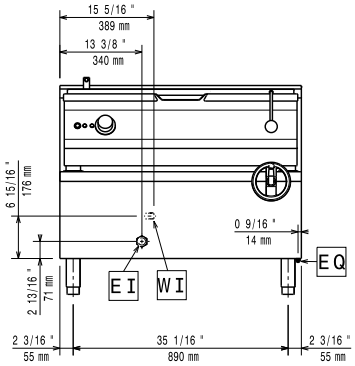
Javasolt vegyszer

• C41 MAGAS HŐMÉRSÉKLETŰ GYORS ZSÍROLDÓ 6DB+ PERMETEZŐ	PNC 0S2292	❑

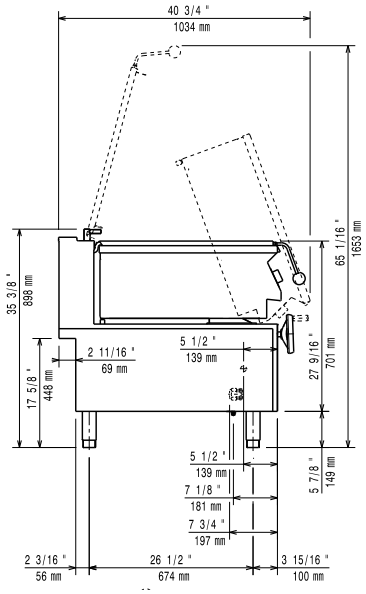
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

Moduláris főzőberendezések 900XP Elektromos billenőserpenyő, 100L, Duomat sütőfelület

Elölnézet



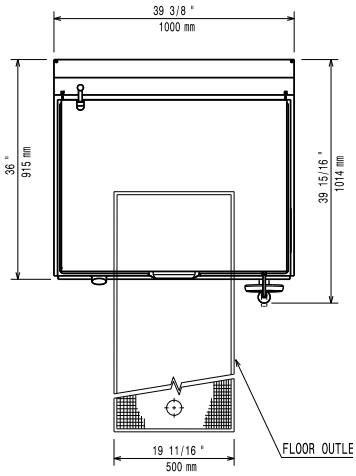
Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz

EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Összes Watt:	17 kW

Technikai információ:

Főzőfelület mélysége:	565 mm
Főzőfelület szélessége:	880 mm
Főzőmedence mélysége:	180 mm
Medence kapacitás, max:	100 L
Működési hőmérséklet MIN:	80 °C
Működési hőmérséklet MAX:	300 °C
Nettó súly:	180 kg
Szállítási súly:	177 kg
Szállítási magasság:	1070 mm
Szállítási szélesség:	1020 mm
Szállítási mélység:	1070 mm
Szállítási térfogat:	1.17 m³
Tanúsítvány	EBP9M2

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2026.10.24