

## Gamma cottura modulare 900XP Friggitrice HP a gas 23 litri, 1 vasca, controllo elettronico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**391333 (E9KKHBBAMCG)**

Friggitrice HP a gas, 23 litri, con 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cesti, controllo elettronico della temperatura e del tempo, programmabile

**391375 (E9KKHQBAMCG)**

Friggitrice HP a gas 23 litri, 1 vasca a "V" (bruciatori esterni) e 2 1/2 cestelli, controllo elettronico, programmabile

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza (25 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Vasca stampata a forma di "V". Macchina dotata di pannello comandi elettronico. Programmabile. Olio scaricato tramite rubinetto in un contenitore posto sotto la vasca. Funzione "melting": permette di sciogliere i grassi solidi. Piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Pannelli esterni in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso.

### Caratteristiche e benefici

- Vasca profonda a forma di "V".
- Sistema integrato per il monitoraggio della temperatura dell'olio durante il processo di frittura a garanzia di una maggiore sicurezza del processo.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore
- Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento di serie per tutte le unità.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- L'unità può essere dotata di pannello di controllo elettronico.
- Fornito di serie con 2 mezzi cestelli e 1 porta destra per l'armadio.
- Il particolare design del pannello di controllo garantisce una migliore protezione dalle infiltrazioni di olio.
- Bruciatori ad elevata efficienza 26KW
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio fino ad un massimo di 190°C.
- Strumento di monitoraggio della qualità dell'olio portatile opzionale (codice 9B8081) per una gestione efficiente dell'olio.

### Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Interno della vasca con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini di 50 mm in acciaio inox.

Approvazione: \_\_\_\_\_

**Accessori inclusi**

- 1 x Filtro olio in acciaio inox per friggitrice da 23 litri (consente di rimuovere le particelle di grasso e i residui di cibo) (solo per 391333) PNC 200086
- 1 x Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350
- 1 x 2 ½ cestelli per friggitrici OptiOil da 15 litri e friggitrici da 18 e 23 litri PNC 927223

**Accessori opzionali**

- Filtro olio in acciaio inox per friggitrice da 23 litri (consente di rimuovere le particelle di grasso e i residui di cibo) PNC 200086 ☐
- COPERCHIO PER BACINELLA OLIO FRIGGITRICE 23 LT (solo per 391375) PNC 200171 ☐
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ☐
- Interruttore di tiraggio con diam. 120 mm PNC 206126 ☐
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm PNC 206127 ☐
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) (solo per 391333) PNC 206135 ☐
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400 mm (solo per 391375) PNC 206147 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm (solo per 391375) PNC 206148 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm (solo per 391375) PNC 206150 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm (solo per 391375) PNC 206151 ☐
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm (solo per 391375) PNC 206152 ☐
- 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) PNC 206180 ☐
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola (solo per 391375) PNC 206181 ☐
- Coperchio igienico per friggitrici da 23 litri (solo per 391375) PNC 206201 ☐
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena (solo per 391375) PNC 206202 ☐
- Zoccolatura frontale per friggitrici da 23 litri PNC 206203 ☐
- Tubo di collegamento per lo scarico olio dalla friggitrice 15, 18 e 23 litri al contenitore esterno PNC 206209 ☐
- Corrimano posteriore 800 mm - Marine PNC 206308 ☐
- Corrimano posteriore 1200mm - Marine PNC 206309 ☐
- Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per elementi da ½ modulo PNC 206310 ☐
- Portina per base neutra aperta da 400 mm (1 pz) e 800 mm (2 pz). Per installazione su base 1200 mm (3 pz) è necessario il supporto centrale PNC 206350 ☐

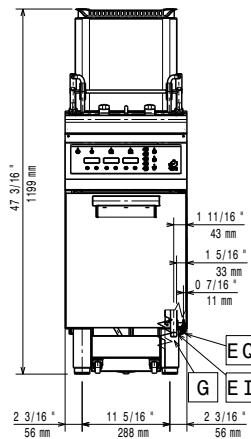
- Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote, per friggitrici da 23 litri e cuocipasta PNC 206372 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 600 mm (solo per 391375) PNC 206373 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm (solo per 391375) PNC 206374 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm (solo per 391375) PNC 206375 ☐
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm (solo per 391375) PNC 206376 ☐
- - NOT TRANSLATED - (solo per 391333) PNC 206467 ☐
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134 ☐
- Filtro interno vasca per friggitrice da 23 litri (adatto solo per i nuovi modelli) PNC 921023 ☐
- 2 ½ cestelli per friggitrici OptiOil da 15 litri e friggitrici da 18 e 23 litri PNC 927223 ☐
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ☐
- 1 cestello intero per friggitrici OptiOil da 15 litri e friggitrici da 18 e 23 litri PNC 927226 ☐
- Scovolo per friggitrici da 23 litri PNC 927227 ☐
- Deflettore olio per prodotti infarinati per friggitrici da 23 litri PNC 960645 ☐



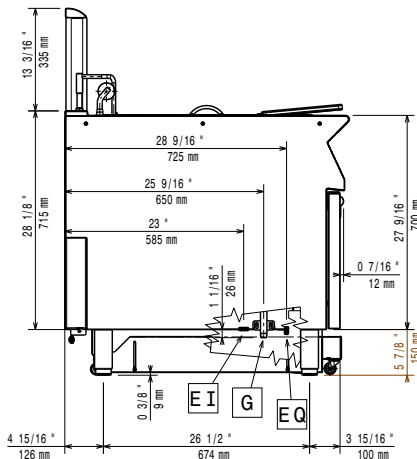
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Gamma cottura modulare 900XP Friggitrice HP a gas 23 litri, 1 vasca, controllo elettronico

Fronte

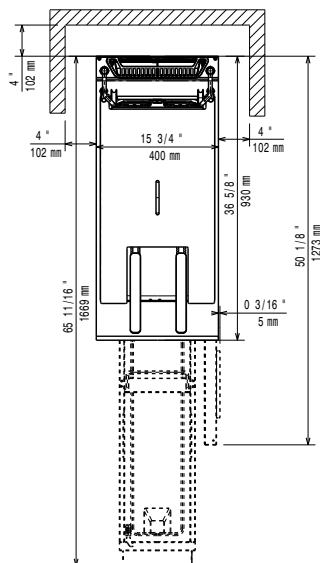


Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale  
G = Connessione gas

Alto



### Gas

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Potenza gas:     | 26 kW           |
| Fornitura gas:   | Gas naturale    |
| Tipo di gas:     | GPL; Gas metano |
| Connessione gas: | 1/2"            |

### Installazione

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

### Informazioni chiave

|                                      |                            |
|--------------------------------------|----------------------------|
| Dimensioni utili vasca (larghezza):  | 340 mm                     |
| Dimensioni utili vasca (altezza):    | 575 mm                     |
| Dimensioni utili vasca (profondità): | 400 mm                     |
| Capacità vasca:                      | 21 lt MIN; 23 lt MAX       |
| Performance:                         | 36.5 kg/ora                |
| Controllo termostatico:              | 110 °C MIN; 190 °C MAX     |
| Peso netto:                          | 83 kg                      |
| Peso imballo:                        |                            |
| 391333 (E9KKHBBAMCG)                 | 96 kg                      |
| 391375 (E9KKHQBAMCG)                 | 95 kg                      |
| Altezza imballo:                     | 1480 mm                    |
| Larghezza imballo:                   | 460 mm                     |
| Profondità imballo:                  | 1020 mm                    |
| Volume imballo:                      | 0.69 m³                    |
| Basato su:                           | ASTM F1361-Deep fat fryers |
| Gruppo di certificazione:            | GF91E23                    |



Gamma cottura modulare  
900XP Friggitrice HP a gas 23 litri, 1 vasca, controllo elettronico

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.12.17