

Modularne urządzenia grzewcze 900XP Frytkownica gazowa, 1 x 23 lit., elementy w zbiorniku

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



391084 (E9FRGD1JFT0)

Frytkownica gazowa wolnostojąca, 1 x 23 litrów, elementy grzewcze w zbiorniku, 2 kosze półkowe w zbiorniku, pojemnik do spuszczenia oleju w podstawie

Podstawowa charakterystyka

- Regulacja termostatyczna temperatury oleju od 110 °C do maksymalnej wartości 190 °C.
- Zabezpieczenie przeciwwyptywowe każdego palnika.
- Termostat z zabezpieczeniem przed przegrzaniem urządzenia.
- Wypuszczanie oleju z komory grzewczej przez kurek do pojemnika odpływowego umieszczonego pod komorą.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Zapłon iskrowy (piezo) dla zwiększenia bezpieczeństwa.
- Specjalny design systemu pokrętła regulacyjnego zapewnia zabezpieczenie przed wnikaniem wody.
- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.
- W komplecie dostawy są dwa kosze półkowe, drzwiczki do podstawy prawe i filtr siatkowy do grubych sedymentów.
- Idealne do smażenia dań panierowanych, lub okraszonych mąką.
- Palniki rurowe zlokalizowane wewnątrz komory.
- Palniki gazowe do stosowania z gazem ziemnym lub LPG (zamienne dysze dostarczone w komplecie). Dostępne są różne dysze do przeróbki - informacje w Electrolux Professional.
- Możliwość podłączenia do przenośnego monitorowania jakości oleju (potrzebne jest dodatkowe akcesorium 9B8081).

Konstrukcja

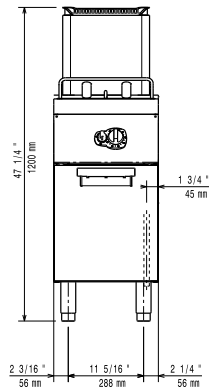
- Urządzenie o głębokości 930 mm dla zapewnienia większej powierzchni roboczej.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.
- Komora grzewcza z zaokrąglonymi wewnętrznymi narożnikami dla ułatwienia czyszczenia.
- Jednoczęściowy tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm ze stali nierdzewnej.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.

Uwzględnione akcesoria

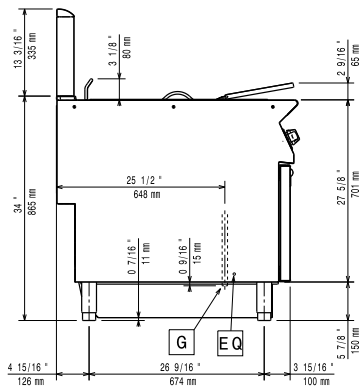
- 1 x Drzwi do podstaw PNC 206350 otwartych z linii 700&900XP
- 1 x 2 kosze na połowę PNC 927223 wielkości do frytownic 15 l OptiOil oraz 18/23 l

APROBATA

Przód

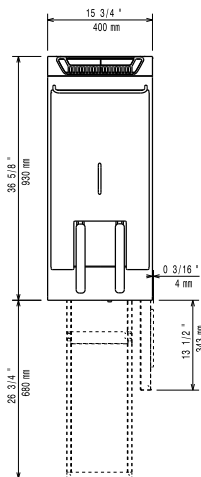


Bok



EQ = Śruba ekwipotencjalna
G = Złącze gazowe

Góra



Gaz

Moc gazowa:	19 kW
Standardowe dostarczenie gazu:	Gaz ziemny
Opcja typu gazu:	LPG; Gaz ziemny
Wlot gazu:	1/2"

Kluczowe informacje:

Wymiary użytkowe komory (szerokość):	350 mm
Wymiary użytkowe komory (wysokość):	365 mm
Wymiary użytkowe komory (głębokość):	400 mm
Pojemność komory:	21 lt MIN; 23 lt MAX
Zakres termostatu:	110 °C MIN; 190 °C MAX
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	400 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	930 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Ciężar netto:	65 kg
Ciężar wysyłkowy:	74 kg
Objętość wysyłkowa:	0.63 m ³