



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Frytkownica elektryczna, 2 x 15
lit., elementy poza zbiornikiem, strefa
zimna**

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



391088 (E9FREH2GF0)

Frytkownica elektryczna wolnostojąca, 2 x 15 litrów, V - kształt komory, elementy grzewcze poza zbiornikiem, strefa zimna, pojemniki do spuszczenia oleju w podstawie

Podstawowa charakterystyka

- Głęboko-tłoczone komory grzewcze w kształcie litery V.
- Wnętrze komór z narożami spawanymi bezszwowo laserowo dla ułatwienia czyszczenia.
- Zewnętrzne elementy grzejne na podczerwień dla ułatwienia czyszczenia wewnętrznej komory.
- Regulacja temperatury pracy termostatem, o maksymalnym zakresie temperatury 185 °C.
- 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.
- 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.
- Dostarczony w standardzie z 2 koszami i 1 drzwiami prawymi lub lewymi do szafki.
- 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.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.

Utrzymywalność



- Urządzenie jest zaprojektowane zgodnie z szwajcarską regulacją energetycznej efektywności (730.02)

Uwzględnione akcesoria

- 2 x Drzwi do podstaw PNC 206350 otwartych z linii 700&900XP
- 2 x 1 kosz pełnowymiarowy do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l PNC 921691

APROBATA

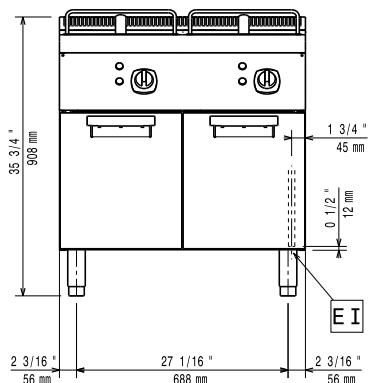


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.com

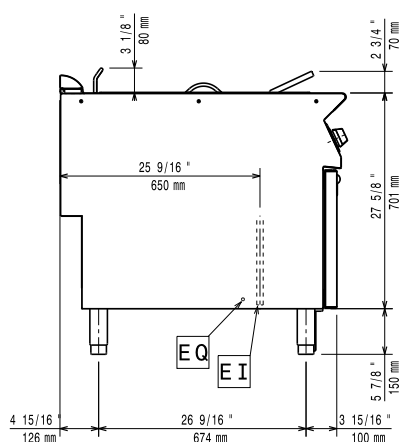
Opcjonalne akcesoria

• Taśma do uszczelnienia luk między poszczególnymi modułami.	PNC 206086	☐	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 800 mm	PNC 206367	☐
• Zestaw 4 kółek do linii XP, 2 kółka z hamulcem.	PNC 206135	☐	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1200 mm	PNC 206368	☐
• Zestaw 2 nóg do linii XP	PNC 206136	☐	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1600 mm	PNC 206369	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206148	☐	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 2000 mm	PNC 206370	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206150	☐	• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 800 mm	PNC 206374	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206151	☐	• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1000 mm	PNC 206375	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206152	☐	• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1200 mm	PNC 206376	☐
• Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm (dla linii 900XP)	PNC 206157	☐	• Kratka kominowa o szerokości 400 mm	PNC 206400	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm	PNC 206176	☐	• Zestaw 2 bocznych maskownic (lewa i prawa), do zakrycia całej strony urządzeń (dla linii 900XP) UWAGA: nie pasuje do podstawy 727982	PNC 216134	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm	PNC 206177	☐	• 1 kosz pełnowymiarowy do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l	PNC 921691	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm	PNC 206178	☐	• 2 kosze na połowę wielkości do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l	PNC 921692	☐
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm	PNC 206179	☐	• Podstawowy filtr siatkowy ze stali nierdzewnej do frytownic o pojemności 7, 14 i 15 litrów. (ramka ze siatką filtracyjną do większych resztek)	PNC 921693	☐
• Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk (dla linii 900XP)	PNC 206180	☐	• Pręt do przetykania rur odpływowych do frytownic 15 litrowych	PNC 921695	☐
• Zestaw 2 bocznych maskownic przestrzeni serwisowej (lewa i prawa), do instalacji urządzeń pod ścianą (dla linii 900XP)	PNC 206181	☐	• Deflektor dla produktów mącznych do frytownic 15 litrowych	PNC 921696	☐
• Zestaw 2 bocznych maskownic przestrzeni serwisowej, do instalacji urządzeń tył do tyłu (dla linii 900XP)	PNC 206202	☐			
• Komplet 4 nóg do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206210	☐			
• Filtr siatkowy do zatrzymania dużych zanieczyszczeń, do komory frytownic o pojemności 15 litrów z linii 700&900XP	PNC 206235	☐			
• Dodatkowa rura spustowa oleju do frytownic 15 litrowych z linii 700&900XP	PNC 206301	☐			
• Podwyższenie komina o szerokości 800 mm	PNC 206304	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206308	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206309	☐			
• Drzwi do podstaw otwartych z linii 700&900XP	PNC 206350	☐			

Przód

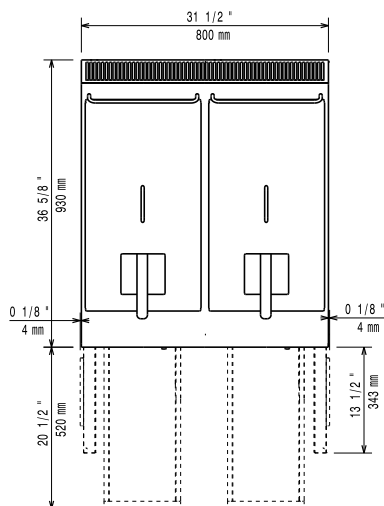


Bok



EI = Złącze elektryczne
EQ = Śruba ekwipotencjalna

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Moc całkowita:	20 kW

Kluczowe informacje:

Wymiary użytkowe komory (szerokość):	240 mm
Wymiary użytkowe komory (wysokość):	505 mm
Wymiary użytkowe komory (głębokość):	380 mm
Pojemność komory:	13 lt MIN; 15 lt MAX
Zakres termostatu:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	800 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	930 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Ciężar netto:	86 kg
Ciężar wysyłkowy:	99 kg
Objętość wysyłkowa:	0.97 m ³