

**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

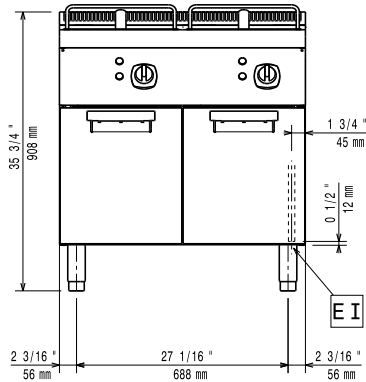
- 2 x Drzwi do podstaw PNC 206350 otwartych z linii 700&900XP
- 2 x 1 kosz pełnowymiarowy do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l PNC 921691

APROBATA

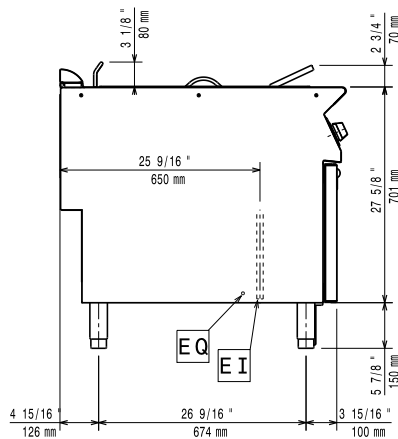
Opcjonalne akcesoria

- Taśma do uszczelnienia luk między poszczególnymi modułami. PNC 206086
- Zestaw 4 kółek do linii XP, 2 kółka z hamulcem. PNC 206135
- Zestaw 2 nóg do linii XP PNC 206136
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm PNC 206148
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm PNC 206150
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm PNC 206151
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm PNC 206152
- Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm (dla linii 900XP) PNC 206157
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm PNC 206176
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm PNC 206177
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm PNC 206178
- Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm PNC 206179
- Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk (dla linii 900XP) PNC 206180
- Zestaw 2 bocznych maskownic przestrzeni serwisowej (lewa i prawa), do instalacji urządzeń pod ścianą (dla linii 900XP) PNC 206181
- 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
- Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 800 mm PNC 206367
- Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1200 mm PNC 206368
- Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1600 mm PNC 206369
- Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 2000 mm PNC 206370
- Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 800 mm PNC 206374
- Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1000 mm PNC 206375
- Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1200 mm PNC 206376
- Kratka kominowa o szerokości 400 mm PNC 206400
- Zestaw 2 bocznych maskownic (lewa i prawa), do zakrycia całej strony urządzeń (dla linii 900XP) UWAGA: nie pasuje do podstawy 727982 PNC 216134
- 1 kosz pełnowymiarowy do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l PNC 921691
- 2 kosze na połowę wielkości do frytownic 10 l OptiOil oraz 14/15 l PNC 921692
- Podstawowy filtr siatkowy ze stali nierdzewnej do frytownic o pojemności 7, 14 i 15 litrów. (ramka ze siatką filtracyjną do większych resztek) PNC 921693
- Pręt do przetykania rur odpływowych do frytownic 15 litrowych PNC 921695
- Deflektor dla produktów mącznych do frytownic 15 litrowych PNC 921696

Prząd

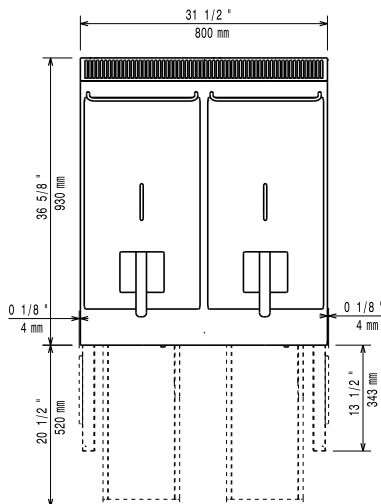


Bok



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

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

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.