

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Frytkownica gazowa, 1 x 23 lit.,
elementy poza zbiornikiem, strefa
zimna, programowalna (temp. i czas)**

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____



391333 (E9KKHBBAMCG)

Frytkownica gazowa wolnostojąca, 1 x 23 litrów, V - kształt komory, elementy grzewcze poza zbiornikiem, strefa zimna, 2 kosze połówkowe w zbiorniku, pojemnik do spuszczenia oleju w podstawie, programowanie (temperatura i czas)

391375 (E9KKHQBAMCG)

Frytkownica gazowa wolnostojąca, 1 x 23 litrów (el. zasilanie 60 Hz), V - kształt komory, elementy grzewcze poza zbiornikiem, strefa zimna, 2 kosze połówkowe w zbiorniku, pojemnik do spuszczenia oleju w podstawie, programowanie (temperatura i czas)

Podstawowa charakterystyka

- Głęboko-tłoczona komora frytkownicy w kształcie litery V.
- Wbudowany system sterowania cyfrowego z monitorowaniem temperatury, czasu i bezpieczeństwa procedury podczas smażenia.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe każdego palnika.
- Termostat z zabezpieczeniem przed przegrzaniem urządzenia.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Urządzenie wyposażone w cyfrowy panel sterowania.
- W komplecie dostawy są dwa kosze połówkowe, drzwiczki do podstawy prawe i filtr siatkowy do grubych sedymentów.
- Specjalny projekt ekranu sterowania, który jest odporny przeciw naciekaniu oleju.
- Wysokosprawne palniki ze stali nierdzewnej o mocy 26 kW, przyłączone na zewnątrz komory grzania.
- Regulacja termostatyczna temperatury oleju do maksymalnej wartości 190 °C.
- Możliwość podłączenia do przenośnego monitorowania jakości oleju (potrzebne jest dodatkowe akcesorium 9B8081).

APROBATA

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.
- Urządzenie dostarczone na nierdzewnych nóżkach o wysokości 150 mm i średnicy 50 mm.

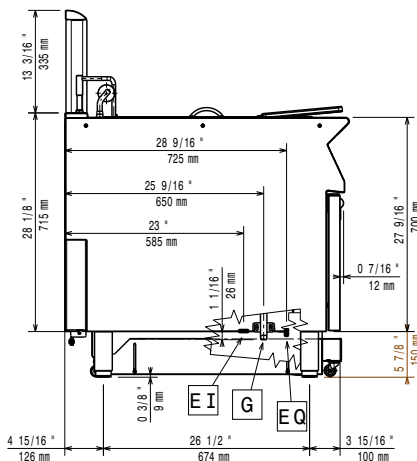
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Filtr oleju ze stali nierdzewnej do frytownic 18/23 l (tylko dla 391333) PNC 200086
- 1 x Drzwi do podstaw otwartych z linii 700&900XP PNC 206350
- 1 x 2 kosze na połowę wielkości do frytownic 15 l OptiOil oraz 18/23 l PNC 927223

Przód

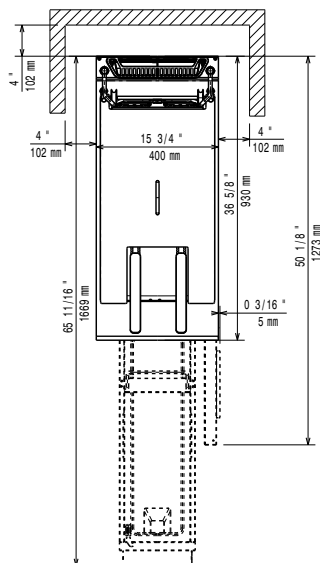


Bok



EI = Złącze elektryczne
 EQ = Śruba ekwipotencjalna
 G = Złącze gazowe

Góra



Elektryczne

Częstotliwość:

391333 (E9KKHBBAMCG) 50Hz

391375 (E9KKHQBAMCG) 60Hz

Gaz

Moc gazowa: 26 kW

Standardowe dostarczenie gazu:

Gaz ziemny

Opcja typu gazu:

LPG; Gaz ziemny

Wlot gazu:

1/2"

Kluczowe informacje:

Wymiary użytkowe komory (szerokość):

340 mm

Wymiary użytkowe komory (wysokość):

575 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:

83 kg

Ciężar wysyłkowy:

391333 (E9KKHBBAMCG) 96 kg

391375 (E9KKHQBAMCG) 95 kg

Objętość wysyłkowa:

0.69 m³