

**Modularne urządzenia grzewcze
900XP Frytkownica elektryczna, 1 x 23
lit., elementy poza zbiornikiem, strefa
zimna, programowalna (temp. i czas)****391386 (E9KKHOBAMCG)**

Frytkownica elektryczna (zasilanie 430 V) wolnostojąca, 1 x 23 litrów, V - kształt komory, elementy grzewcze poza zbiornikiem, strefa zimna, 2 kosze półkowe w zbiorniku, pojemnik do spuszczenia oleju w podstawie, programowanie (temperatura i czas)

391339 (E9KKHDBAMCG)

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

Nr pozycji _____

Nr modelu _____

Nazwa _____

Nr SIS _____

AIA # _____

Podstawowa charakterystyka

- Głęboko-tłoczona komora frytkownicy w kształcie litery V.
- Zewnętrzne elementy grzewcze na podczerwień zainstalowane poza komorą grzewczą dla bezpiecznego wykorzystania i łatwego czyszczenia komory frytkownicy.
- Wbudowany system sterowania cyfrowego z monitorowaniem temperatury, czasu i bezpieczeństwa procedury podczas smażenia.
- Termostat z zabezpieczeniem przed przegrzaniem urządzenia.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Urządzenie wyposażone w cyfrowy panel sterowania.
- Specjalny projekt ekranu sterowania, który jest odporny przeciw naciekaniu oleju.
- W komplecie dostawy są dwa kosze półkowe, drzwiczki do podstawy prawe i filtr siatkowy do grubych sedymentów.
- Regulacja termostatyczna temperatury oleju do maksymalnej wartości 190 °C.
- 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.
- Urządzenie dostarczone na nierdzewnych nóżkach o wysokości 150 mm i średnicy 50 mm.
- IPX5 - Certyfikacja odporności na wodę.

Utrzymywalność

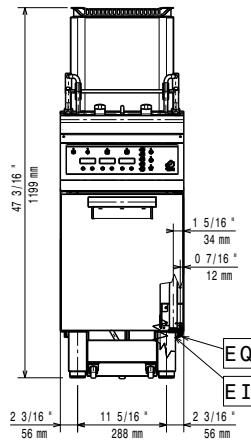
- Urządzenie jest zaprojektowane zgodnie z szwajcarską regulacją energetycznej efektywności (730.02)

Uwzględnione akcesoria

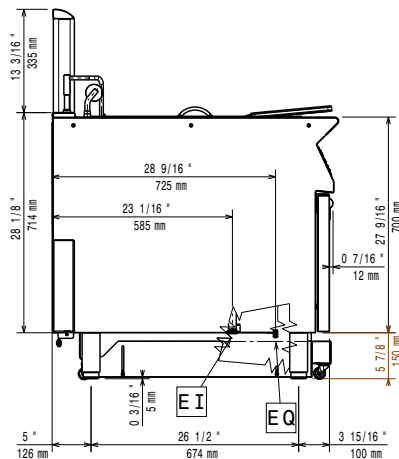
- 1 x Filtr oleju ze stali nierdzewnej do frytownic 18/23 l (tylko dla 391339) PNC 200086
- 1 x Drzwi do podstaw otwartych z linii 700&900XP PNC 206350
- 1 x 2 kosze na połowę wielkości do frytownic 15 l OptiOil oraz 18/23 l PNC 927223

APROBATA

Prząd

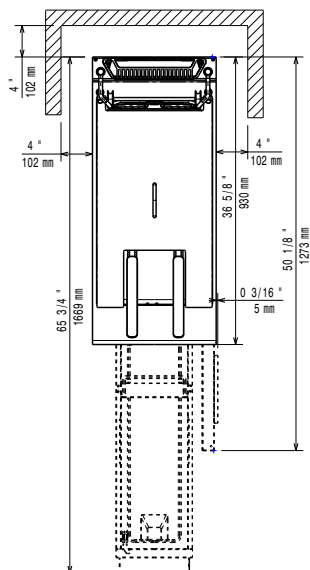


Bok



EI = Złącze elektryczne
 EQ = Śruba ekwipotencjalna

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:

391386 (E9KKHOBAMCG) 415-430 V/3N ph/50-60 Hz
 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

391339 (E9KKHDBAMCG)

Moc całkowita:

391386 (E9KKHOBAMCG) 17.2 kW

391339 (E9KKHDBAMCG) 18 kW

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: 86 kg

Ciężar wysyłkowy: 391386 (E9KKHOBAMCG) 108 kg

391339 (E9KKHDBAMCG) 88 kg

Objętość wysyłkowa: 0.69 m³