



## Línea de Cocción Modular 900XP Freidora eléctrica, 2 cubas 23 litros

ARTÍCULO #  
MODELO #  
NOMBRE #  
SIS #  
AIA #



391338 (E9KKGDBAMEA)

Freidora eléctrica de 23+23 lt con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 4 medios cestos

391385 (E9KKGOBAMEA)

Freidora eléctrica de 23+23 lt con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 4 medios cestos

### Descripción

#### Artículo No.

Freidora eléctrica de 23+23 lt con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 4 medios cestos - Elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alto rendimiento (36kW) con deflectores innovadores situados fuera de la cuba - Cuba en forma de V con calentamiento indirecto - Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba - Patas de acero inoxidable ajustables en altura - Paneles exteriores en acero inoxidable - Superficie de cocción en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados - Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades.

### Características técnicas

- Cubas embutidas en forma de V.
- Sin juntas en el interior de la cuba, los ángulos están soldados para facilitar la limpieza.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos a la cuba con deflectores innovadores que permiten limpiar la cuba de manera más sencilla y segura.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Suministrada como estándar con 4 medios cestos y dos puertas para la base.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

### Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Resistencia al agua IPX5.

### Sostenibilidad

- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).



#### Aprobación:



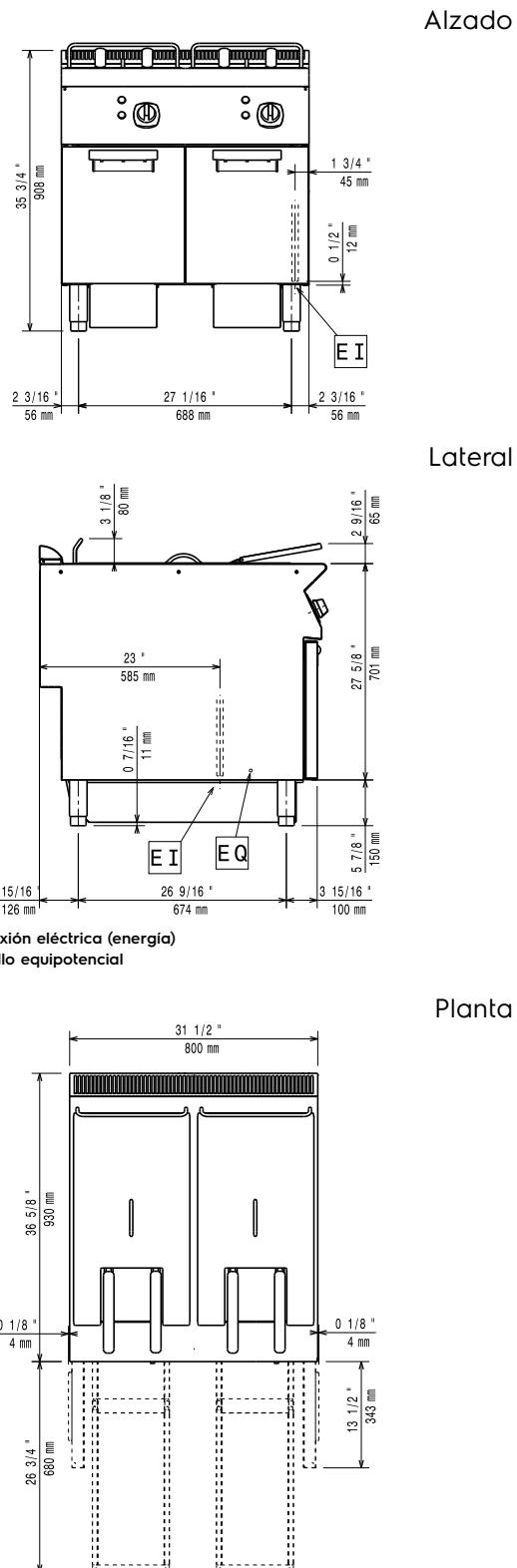
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**accesorios incluidos**

- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 2 de 2 medios cestos para freidoras de PNC 927223 18/23lt

**accesorios opcionales**

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 18/23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP  | PNC 200086 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - (sólo para 391385)   | PNC 200171 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sellado de juntas  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.     | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm (sólo para 391385)  | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm (sólo para 391385)   | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm (sólo para 391385)   | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm (sólo para 391385)   | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque (sólo para 391385)                                  | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapa higiénica para freidoras de 23lt   | PNC 206201 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada (sólo para 391385)                                     | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para freidoras de 23lt   | PNC 206203 | <input type="checkbox"/> |
| • Extensión para el drenaje de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt   | PNC 206209 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) (sólo para 391385) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 800mm   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE (sólo para 391385)  | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos 1200MM (sólo para 391385)   | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Puerta para base armario abierta  | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> |
| • Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (900XP) y bases refrigeradas de 23Lt.                 | PNC 206372 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP) (sólo para 391385)   | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP) (sólo para 391385)  | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1200 mm (700/900XP) (sólo para 391385)  | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)  | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque   | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) - 900XP  | PNC 921023 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt   | PNC 927223 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 cesto completo para freidoras de 18/23lt  | PNC 927226 | <input type="checkbox"/> |
| • Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt  | PNC 927227 | <input type="checkbox"/> |
| • Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt  | PNC 960645 | <input type="checkbox"/> |


**Eléctrico**
**Suministro de voltaje**

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

391338 (E9KKGDBAMEA)

415-430 V/3N ph/50-60 Hz

**Total vatios**

391338 (E9KKGDBAMEA)

36 kW

391385 (E9KKGOBAMEA)

34.4 kW

**Info**

Si se instala el equipo a lado de mobiliario o otras maquinarias sensibles a la temperatura, se aconseja mantener una distancia de aproximadamente 150mm o separar a través de un aislamiento térmico.

**Dimensiones útiles de la cuba (ancho):**

340 mm

**Dimensiones útiles de la cuba (alto):**

575 mm

**Dimensiones útiles de la cuba (fondo):**

400 mm

**Capacidad de la cuba**

21 lt MIN; 23 lt MAX

**Rendimiento\*:**

391338 (E9KKGDBAMEA)

75 kg\hora

391385 (E9KKGOBAMEA)

70.8 kg\hora

**Rango del termostato:**

105 °C MIN; 185 °C MAX

**Peso neto**

115 kg

**Peso del paquete**

125 kg

**Alto del paquete:**

1080 mm

**Ancho del paquete:**

1020 mm

**Fondo del paquete:**

391338 (E9KKGDBAMEA)

880 mm

391385 (E9KKGOBAMEA)

860 mm

**Volumen del paquete**

 0.97 m<sup>3</sup>

391338 (E9KKGDBAMEA)

 0.95 m<sup>3</sup>

391385 (E9KKGOBAMEA)

ASTM F1361 - Freidoras de grasa profunda

Grupo de certificación: EFE92M23

\*Basado en: