

## Modular Cooking Range Line 900XP HP Gasfritös 23 I med V- formad bassäng.

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



### 391334 (E9KKIBBAMCG)

HP Gasfritös 23 I med V-formad bassäng. Dolda värmeelement. El.kontroll. Programmerbar. Lev. med 2 fritöskorgar.

### 391376 (E9KKIQBAMCG)

HP Gasfritös 23 I med V-formad bassäng. Dolda värmeelement. El.kontroll. Programmerbar. Oljecirkulationspump. Predisponerad för avancerat filtreringssystem. Lev. med 2 fritöskorgar.

### Kort specifikation

#### Pos.

HP Gasfritös 23 I med V-formad bassäng. Brännare i rostfritt stål. Programmerbar elektrisk kontroll. Dräneringskran för olja placerad under bassängen. Automatiskt korglyftsystem. Predisponerad för avancerat filtreringssystem. Smältfunktion. I höjddled justerbara fötter upp till 50 mm, i rostfritt stål (AISI 304). Toppskiva, frontpanel och lock i rostfritt stål (AISI 304). Levereras med 2 fritöskorgar.

### Huvudfunktioner

- V-formad balja (deep drawn).
- Inbyggt smart elektroniskt kontrollsystem som övervakar temperaturen under stekningen för att garantera säkerheten för processen.
- Släckskyddsmekanism på varje brännare.
- Termostat för överhettningsskydd som standard på alla enheter.
- Integrerat oljefiltersystem med specifik pump för oljecirkulation.
- Enheten är förbered för AVANCERAT FILTRERING SYSTEM med pappersfilter för att avlägsna de minsta livsmedelsresterna och förlänga oljelivslängden.
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.
- Enhet utrustad med elektronisk kontrollpanel.
- Levereras som standard med 2 halvstora korgar och 1 skåpslucka till höger.
- Kontrollpanelens speciella konstruktion ger bättre garanti mot oljeinfiltrering.
- Högeffektiva brännare (26 kW).
- Termostatreglering av oljetemperaturen på upp till max 190 °C.
- Oljekvalitetsverktyg (kod 9B8081) för effektiv oljehantering finns som tillval.

### Konstruktion

- Stor arbetsyta med 930 mm djup.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- Baljans insida har rundade hörn för enkel rengöring.
- Levereras med fyra 50 mm ben i rostfritt stål som standard.

### Medföljande tillbehör

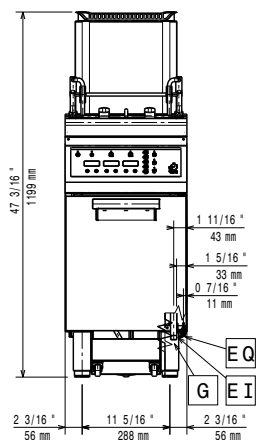
- 1 av Oljefilter i rostfritt stål för 23 I fritös. Avlägsnar fettpartiklar och matrester. PNC 200086
- 1 av Dörr till underskåp PNC 206350
- 1 av 2 st 1/2 fritöskorg PNC 927223

### Övriga Tillbehör

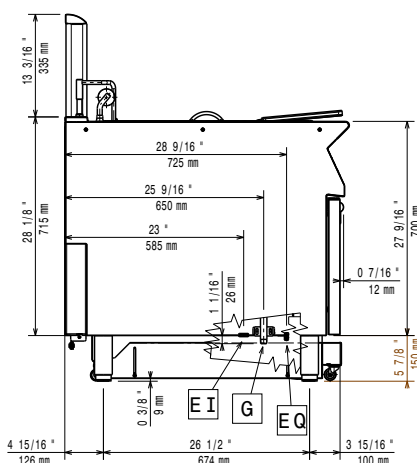
- Kit för avancerat filtreringssystem för 23 I fritös. Filterar bort även de minsta matresterna samtidigt som oljans hållbarhet förlängs - 900XP PNC 200084 ☐
- Pappersfilterpaket (100 st) för avancerat filtreringssystem för 23 I fritös - 900XP PNC 200085 ☐
- Oljefilter i rostfritt stål för 23 I fritös. Avlägsnar fettpartiklar och matrester. PNC 200086 ☐
- Kit med dräneringsslang för tömning av olja. För 23 I fritös - 900XP PNC 200087 ☐
- - NOT TRANSLATED - (endast för 391376) PNC 200171 ☐
- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Avgaskanal, 120 mm PNC 206126 ☐
- Tätningsring till avgasrenare diameter 120-130 PNC 206127 ☐
- Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms (endast för 391334) PNC 206135 ☐
- Fotsats PNC 206136 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 400 mm (endast för 391376) PNC 206147 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 800 mm (endast för 391376) PNC 206148 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1000 mm (endast för 391376) PNC 206150 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1200 mm (endast för 391376) PNC 206151 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm (endast för 391376) PNC 206152 ☐
- Sidosockelplåtar, rostfria, 2 st PNC 206180 ☐
- Panel för service (endast för 391376) PNC 206181 ☐
- Lock till 23 I fritös PNC 206201 ☐
- Paneler, 2 st, för servicekanal (rygg/rygg) (endast för 391376) PNC 206202 ☐
- Frontsockel för fritös 23 I PNC 206203 ☐
- Förlängning av oljeavlopp PNC 206209 ☐
- Bakre ledstång, 800 mm, Marin (endast för 391376) PNC 206308 ☐
- BAKKANTHYLLA 1200MM-MARIN (endast för 391376) PNC 206309 ☐
- Ångkondensator för halvmodul, 120mm i diameter. PNC 206310 ☐

- Dörr till underskåp PNC 206350 ☐
- Stödskena till fritös XP900, endast hjul PNC 206372 ☐
- Ryggplåtar, 600mm (endast för 391376) PNC 206373 ☐
- Ryggplåtar, 800mm (endast för 391376) PNC 206374 ☐
- Ryggplåtar, 1000mm (endast för 391376) PNC 206375 ☐
- Ryggplåtar, 1200mm (endast för 391376) PNC 206376 ☐
- - NOT TRANSLATED - (endast för 391334) PNC 206467 ☐
- 2 st sidopaneler höjd 700 djup 900mm PNC 216134 ☐
- Uppsamlingskorg för 23 I fritös. Placeras i i botten för att samla upp rester - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 st 1/2 fritöskorg PNC 927223 ☐
- Gasregulator PNC 927225 ☐
- Hel fritöskorg, till 18/23L fritös PNC 927226 ☐
- Rensverktyg för avloppsrör till 23 L fritös PNC 927227 ☐
- Deflektor för oljerening av fritös, 23 lit. Vid dolda element och mjölade produkter PNC 960645 ☐

Front

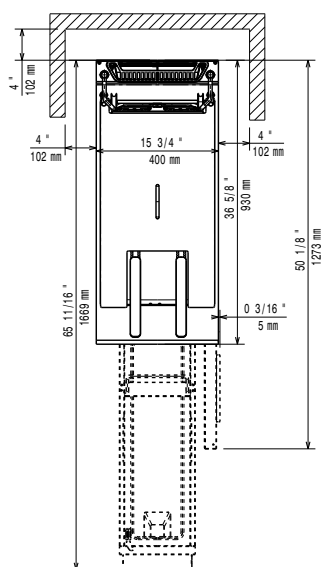


Sida



EI = Elektrisk anslutning  
 EQ = Ekvipotentiaal skruv  
 G = Gasanslutning

Topp



### Gas

|                     |               |
|---------------------|---------------|
| Gas, effekt:        | 26 kW         |
| Standardgasleverans | Natural Gas   |
| Gastyp alternativ:  | LPG; Naturgas |
| Gasintag:           | 1/2"          |

### Viktig information

Om apparaten står bredvid eller mot temperaturkänsliga möbler eller liknande, bör ett säkerhetsspalt på ca 150 mm bibehållas eller någon form av värmeisolering monteras.

|                                                |                            |
|------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Brunnens invändiga dimensioner (bredd):</b> | 340 mm                     |
| <b>Brunnens invändiga dimensioner (höjd):</b>  | 575 mm                     |
| <b>Brunnens invändiga dimensioner (djup):</b>  | 400 mm                     |
| <b>Brunnkapacitet:</b>                         | 21 lt MIN; 23 lt MAX       |
| <b>Prestanda*:</b>                             | 36.5 kg/h                  |
| <b>Termostat intervall:</b>                    | 110 °C MIN; 190 °C MAX     |
| <b>Nettovikt:</b>                              | 87 kg                      |
| <b>Fraktvikt:</b>                              |                            |
| 391334 (E9KKIBBAMCG)                           | 100 kg                     |
| 391376 (E9KKIQBAMCG)                           | 99 kg                      |
| <b>Frakthöjd:</b>                              |                            |
| 391334 (E9KKIBBAMCG)                           | 1480 mm                    |
| 391376 (E9KKIQBAMCG)                           | 1360 mm                    |
| <b>Fraktbredd:</b>                             | 460 mm                     |
| <b>Fraktdjup:</b>                              | 1020 mm                    |
| <b>Fraktvolym:</b>                             |                            |
| 391334 (E9KKIBBAMCG)                           | 0.69 m <sup>3</sup>        |
| 391376 (E9KKIQBAMCG)                           | 0.64 m <sup>3</sup>        |
| <b>Baserat på:</b>                             | ASTM F1361-Deep fat fryers |
| <b>[NOT TRANSLATED]</b>                        | GF91R23                    |