Electrolux PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 900XP Elfritös 23+23 l med V-formad bassäng.

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #

391382 (E9KKGJBAMCA)	Elfritös 23+23 l med V-formad bassäng. Dolda värmeelement. Lev. med 4 fritöskorgar. Marin
391383 (E9KKGHBAMEA)	Elfritös 23+23 l med 2 st V-formade bassänger. Dolda värmeelement. Lev. med 4 fritöskorgar. Marin

Kort specifikation

Pos.

Fritös, el (800 mm) golvmodell, element (36kW) fästa på utsidan av de v-formade bassängerna (2x23L). Tömning av olja sker via en kran till en behållare placerad under bassängen. I höjdled justerbara fötter i rostfritt stål. Externa paneler av rostfritt stål. Arbetsyta av 20/10 rostfritt stål.

.

Huvudfunktioner

- V-formade baljor (deep drawn).
- Baljornas insida har sömlösa lasersvetsade hörn för enkel rengöring.
- Externa infraröda värmeelement med innovativa deflektorer applicerade på brunnen för att underlätta rengöringen av den inre brunnen och säker drift.
- Termostatreglering av oljetemperaturen på upp till max 185 °C.
- Termostat för överhettningsskydd som standard på alla enheter.
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.
- Den speciella utformningen på kontrollvredsystemet skyddar mot vattenintrång.
- Levereras som standard med 4 halvstora korgar och 1 skåpslucka till höger och till vänster.
- 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.
- Levereras med fyra 50 mm ben i rostfritt stål som standard.
- IPX5 kapslingsklass

Medföljande tillbehör

• 2 av Dörr till underskåp	PNC 206350
• 2 av 2 halvstora korgar för 15lt OptiOil och 18/23lt fritöser	PNC 927223

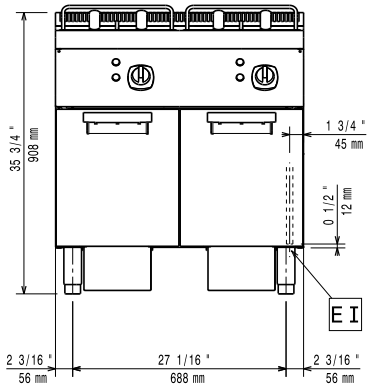
Övriga Tillbehör

• Oljefilter i rostfritt stål för 23 l fritös. Avlägsnar fettpartiklar och matrester.	PNC 200086	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 200171	❑
• Tätningssats	PNC 206086	❑
• Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms	PNC 206135	❑
• Fotsats	PNC 206136	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 800 mm	PNC 206148	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm	PNC 206152	❑
• Sidosockelplåtar, rostfria, 2 st	PNC 206180	❑
• Panel för service	PNC 206181	❑
• Lock till 23 l fritös	PNC 206201	❑
• Paneler, 2 st, för servicekanal (rygg/rygg)	PNC 206202	❑
• Frontsockel för fritös 23 l	PNC 206203	❑
• Förlängning av oljeavlopp	PNC 206209	❑
• 4 fötter för installation på cementsockel	PNC 206210	❑
• Skorsten 800 mm till XP700 & 900	PNC 206304	❑
• Bakre ledstång, 800 mm, Marin	PNC 206308	❑
• BAKKANTHYLLA 1200MM-MARIN	PNC 206309	❑
• Dörr till underskåp	PNC 206350	❑
• Stödskena till fritös XP900, endast hjul	PNC 206372	❑
• Ryggplåtar, 800mm	PNC 206374	❑
• Ryggplåtar, 1000mm	PNC 206375	❑
• Ryggplåtar, 1200mm	PNC 206376	❑
• Skorstensnät 400mm (XP700 & XP900)	PNC 206400	❑
• 2 st sidopaneler höjd 700 djup 900mm	PNC 216134	❑
• Uppsamlingskorg för 23 l fritös. Placeras i i botten för att samla upp rester - 900XP	PNC 921023	❑
• 2 halvstora korgar för 15lt OptiOil och 18/23lt fritöser	PNC 927223	❑
• 1 fullstor korg för 15lt OptiOil och 18/23lt fritöser	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	❑

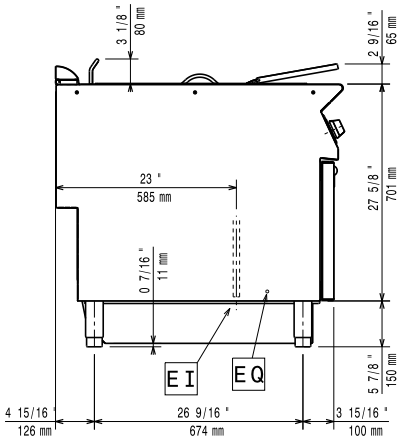
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

Modular Cooking Range Line 900XP Elfritös 23+23 l med V-formad bassäng.

Front

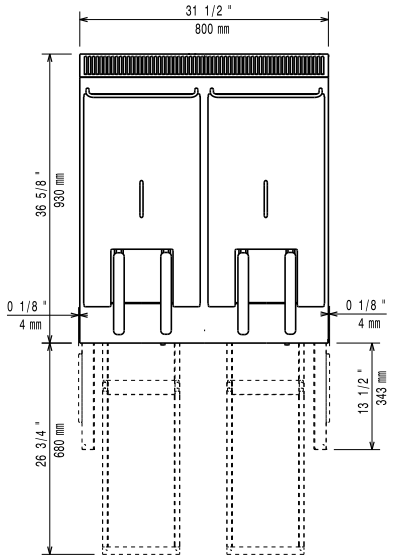


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotential skruv

Topp



Elektricitet

Spänning:	
391382 (E9KKGJBAMCA)	400 V/3 ph/50-60 Hz
391383 (E9KKGHBAMEA)	440 V/3 ph/50-60 Hz
Total watt:	36 kW

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.

Brunnens invändiga dimensioner (bredd):	340 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd):	575 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup):	400 mm
Brunnkapacitet:	21 lt MIN; 23 lt MAX
Prestanda*:	75 kg/h
Termostat intervall:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Nettovikt:	115 kg
Fraktvikt:	120 kg
Frakthöjd:	1080 mm
Fraktbredd:	1020 mm
Fraktdjup:	860 mm
Fraktvolym:	0.95 m³
Baserat på:	ASTM F1361-Deep fat fryers
[NOT TRANSLATED]	EFE92M23

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.12.16