



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Modular Cooking Range Line 900XP HP Elfritös 23 l med V- formad bassäng. Programmerbar.

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

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

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

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

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



**391386 (E9KKHOBAMCG)**

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

**391339 (E9KKHDBAMCG)**

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

### Kort specifikation

#### Pos.

Fritös, el (400 mm) golvmödel, element (18kW) fästa på utsidan av den v-formade bassängen (23L). Utrustad med en elektronisk kontrollpanel. Tömning av olja sker via en kran till en behållare placerad under bassängen. I höjdläget justerbara fötter i rostfritt stål. Externa paneler av rostfritt stål. Arbetsyta av 20/10 rostfritt stål.

### Huvudfunktioner

- V-formad balja (deep drawn).
- Externa infraröda värmeelement med innovativa deflektorer applicerade på brunnen för att underlätta rengöringen av den inre brunnen och säker drift.
- Inbyggt smart elektroniskt kontrollsystem som övervakar temperaturen under stekningen för att garantera säkerheten för processen.
- Termostat för överhettningsskydd som standard på alla enheter.
- Alla viktiga komponenter sitter fram till för enkelt underhåll.
- Enhet utrustad med elektronisk kontrollpanel.
- Kontrollpanelens speciella konstruktion ger bättre garanti mot oljeinfiltrering.
- Levereras som standard med 2 halvstora korgar och 1 skåpslucka till höger.
- 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.
- IPX5 kapslingsklass

### Hållbarhet

- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[els.info.se@electroluxprofessional.com](mailto:els.info.se@electroluxprofessional.com)

**Medföljande tillbehör**

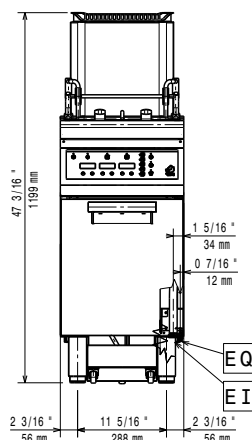
- 1 av Oljefilter i rostfritt stål för 23 l fritös. PNC 200086  
 Avlägsnar fettpartiklar och matrester.  
 (endast för 391339)
- 1 av Dörr till underskåp PNC 206350
- 1 av 2 halvstora korgar för 15lt OptiOil och 18/23lt fritöser PNC 927223

- Deflektor för oljerening av fritös, 23 lit. PNC 960645 ☐  
 Vid dolda element och mjölade  
 produkter

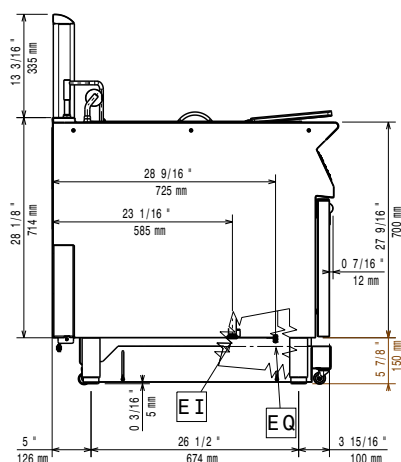
**Övriga Tillbehör**

- Oljefilter i rostfritt stål för 23 l fritös. PNC 200086 ☐  
 Avlägsnar fettpartiklar och matrester.
- - NOT TRANSLATED - (endast för 391386) PNC 200171 ☐
- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med PNC 206135 ☐  
 broms (endast för 391339)
- Fotsats PNC 206136 ☐
- Frontsockelplåt för installation på PNC 206147 ☐  
 betongsockel, 400 mm (endast för 391386)
- Frontsockelplåt för installation på PNC 206148 ☐  
 betongsockel, 800 mm (endast för 391386)
- Frontsockelplåt för installation på PNC 206150 ☐  
 betongsockel, 1000 mm (endast för 391386)
- Frontsockelplåt för installation på PNC 206151 ☐  
 betongsockel, 1200 mm (endast för 391386)
- Frontsockelplåt för installation på PNC 206152 ☐  
 betongsockel, 1600 mm (endast för 391386)
- Sidosockelplåtar, rostfria, 2 st PNC 206180 ☐
- Panel för service (endast för 391386) PNC 206181 ☐
- Lock till 23 l fritös PNC 206201 ☐
- Paneler, 2 st, för servicekanal (rygg/ PNC 206202 ☐  
 rygg) (endast för 391386)
- Frontsockel för fritös 23 l PNC 206203 ☐
- Förlängning av oljeavlopp PNC 206209 ☐
- Bakre ledstång, 800 mm, Marin (endast PNC 206308 ☐  
 för 391386)
- BAKKANTHYLLA 1200MM-MARIN PNC 206309 ☐  
 (endast för 391386)
- Dörr till underskåp PNC 206350 ☐
- Stödskena till fritös XP900, endast hjul PNC 206372 ☐
- Ryggplåtar, 600mm (endast för PNC 206373 ☐  
 391386)
- Ryggplåtar, 800mm (endast för PNC 206374 ☐  
 391386)
- Ryggplåtar, 1000mm (endast för PNC 206375 ☐  
 391386)
- Ryggplåtar, 1200mm (endast för PNC 206376 ☐  
 391386)
- 2 st sidopaneler höjd 700 djup 900mm PNC 216134 ☐
- Uppsamlingskorg för 23 l fritös. PNC 921023 ☐  
 Placeras i i botten för att samla upp  
 rester - 900XP
- 2 halvstora korgar för 15lt OptiOil och PNC 927223 ☐  
 18/23lt fritöser
- 1 fullstor korg för 15lt OptiOil och 18/23lt PNC 927226 ☐  
 fritöser
- Rensverktyg för avloppsrör till 23 L PNC 927227 ☐  
 fritös

Front

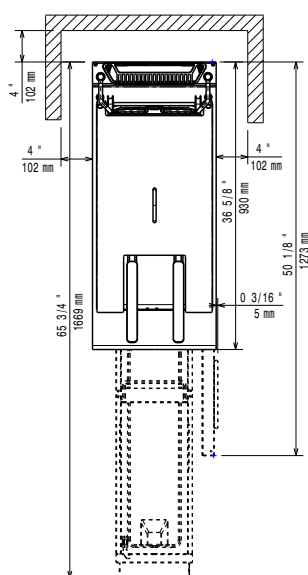


Sida



EI = Elektrisk anslutning  
 EQ = Ekvipotentia skruv

Topp



### Elektricitet

#### Spänning:

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

391339 (E9KKHDBAMCG)

#### Total watt:

391386 (E9KKHOBAMCG) 17.2 kW  
 391339 (E9KKHDBAMCG) 18 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\*:

391386 (E9KKHOBAMCG) 35.5 kg/h

391339 (E9KKHDBAMCG) 37.6 kg/h

**Termostat intervall:** 110 °C MIN; 190 °C MAX

#### Nettovikt:

391386 (E9KKHOBAMCG) 108 kg

391339 (E9KKHDBAMCG) 88 kg

#### Fraktvikt:

391386 (E9KKHOBAMCG) 1480 mm

**Frakthöjd:** 460 mm

**Fraktbredd:** 1020 mm

**Fraktdjup:** 0.69 m<sup>3</sup>

**Fraktvolum:** ASTM F1361-Deep fat fryers  
 Baserat på: EFE91E23  
 [NOT TRANSLATED]