



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 900XP Fritös, EL, 15+15 L, 800 MM

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



391088 (E9FREH2GF0)

Fritös. El. Golvmodell.
800mm. 2 v-formade
bassängar (15+15L). Dolda
element.

Kort specifikation

Pos.

Fritös (800 mm) i golvmodell med 2 st v-formade bassängar (15+15 liter), för el-anslutning. Anpassad för anslutning underifrån eller bakifrån, och för montering mot enheter i Electrolux 900-serie.

Front- och sidpaneler i rostfritt stål
Toppskiva, frontpanel och lock i rostfritt stål (AISI 304)
Värmeelement placerade utanför v-formade bassängerna
Temperaturområde från +105°C till +185°C
Säkerhetstermostat för skydd mot överhettning
Dräneringskran för olja placerad under bassängerna
Kapslingsklass: IPX5
I höjddled justerbara fötter upp till 50 mm, i rostfritt stål (AISI 304)
Levereras med 2 korgar, 1 skåpslucka till höger och till vänster.

Huvudfunktioner

- V-formade baljor (deep drawn).
- Baljornas insida har sömlösa lasersvetsade hörn för enkel rengöring.
- Externa infraröda värmeelement för enkel rengöring av den inre baljan.
- Termostatreglering av oljetemperaturen på upp till max 185 °C.
- Termostat för överhettningsskydd som standard på alla enheter.
- Olja töms ut genom en kran till en behållare undertill på baljan.
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.
- Den speciella utformningen på kontrollvredsystemet skyddar mot vattenintrång.
- Enheten levereras med fyra 50 mm ben i rostfritt stål som standard (sparkplattor i rostfritt stål som tillval).
- Levereras som standard med 2 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.
- IPX5 kapslingsklass

Hållbarhet



- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).

Medföljande tillbehör

- 2 av Dörr till underskåp PNC 206350
- 2 av 1 fullstor korg för 10lt PNC 921691
OptiOil och 14/15lt fritöser

Övriga Tillbehör

- 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 ☐



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
els.info.se@electroluxprofessional.com

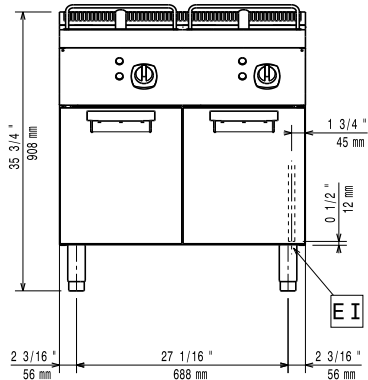
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm | PNC 206152 | ☐ |
| • SOCKELPLÅTAR, 2 ST,RFR, SIDOR | PNC 206157 | ☐ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm | PNC 206176 | ☐ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm | PNC 206177 | ☐ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm | PNC 206178 | ☐ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm | PNC 206179 | ☐ |
| • Sidosockelplåtar, rostfria, 2 st | PNC 206180 | ☐ |
| • Panel för service | PNC 206181 | ☐ |
| • Paneler, 2 st, för servicekanal (rygg/rygg) | PNC 206202 | ☐ |
| • 4 fötter för installation på cementsockel | PNC 206210 | ☐ |
| • Uppsamlingskorg för 15 l fritös. Placeras i i botten för att samla upp rester. | PNC 206235 | ☐ |
| • Rör för tömning av olja | PNC 206301 | ☐ |
| • 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 underskåp för minskat antal ben/hjul, 800mm | PNC 206367 | ☐ |
| • Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1200mm | PNC 206368 | ☐ |
| • Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1600mm | PNC 206369 | ☐ |
| • Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 2000mm | PNC 206370 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 1 fullstor korg för 10lt OptiOil och 14/15lt fritöser | PNC 921691 | ☐ |
| • 2 halvstora korgar för 10lt OptiOil och 14/15lt fritöser | PNC 921692 | ☐ |
| • Filter för fritösolje-behållare | PNC 921693 | ☐ |
| • Rensverktyg för avloppsrör till 15 liters fritös | PNC 921695 | ☐ |
| • Uppsamlare(2+2 vingar) 15 liters fritös "V" | PNC 921696 | ☐ |



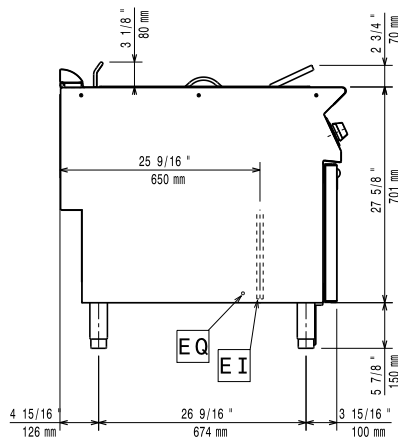
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 900XP Fritös, EL, 15+15 L, 800 MM

Front

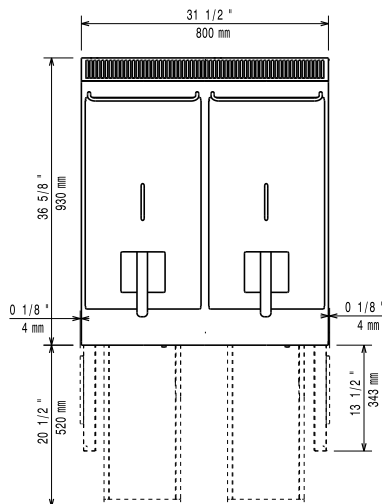


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentiel skruv

Topp



Elektricitet

Spänning:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total watt:	20 kW

Viktig information

Brunnens invändiga dimensioner (bredd):	240 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd):	505 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup):	380 mm
Brunkapacitet:	13 lt MIN; 15 lt MAX
Termostat intervall:	105 °C MIN; 185 °C MAX

Nettovikt:	86 kg
Fraktvikt:	99 kg
Frakthöjd:	1080 mm
Fraktbredd:	1020 mm
Fraktdjup:	880 mm
Fraktvolym:	0.97 m ³

[NOT TRANSLATED] EFE92M15

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.



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