

## Modular Cooking 900XP 80L Stekbord EI - Compound, Autom

Produkt # \_\_\_\_\_  
Modell # \_\_\_\_\_  
Namn # \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_



391146 (E9BREHDOFM)

Stekbord, el. 80L.  
Automatiskt tippbar.  
Duomat. Termostat.

### Kort specifikation

#### Pos.

Stekbord, el. 80L. Infraröda element 13kW under tillagningsytan. Duomat stekyta perfekt för stekning, bryning, bräsering, kokning mm. Kan installeras i konsolsystem. Mekanism för automatisk tippning av stekpanna och dubbelisolerad lock i rostfritt stål. Temperatur kan ställas in med termostat och energitillförseln med en energiregulator. Externa paneler i borstat rostfritt stål. Modellen har.

### Huvudfunktioner

- Stekpanna perfekt för sauterig, pochering, ångning, kokning, stuvning och fukttillagning.
- Med Duomat kokyta kan man utföra våt och torr matlagning.
- Dubbel struktur på balja och lock för att reducera värmeskringing.
- Infraröda värmeelement monterade under kokytan.
- Det dubbla locket är isolerat, i 20/10 rostfritt stål.
- Faktisk tillagningstemperatur ställs in via justerbar termostat.
- Energiingången styrs av energiregulatorn.
- Automatisk lutningsmekanism som underlättar tömning av kärl.
- Stora, släta ytor, enkel åtkomst för rengöring.
- Den speciella utformningen på kontrollvr-edsystemet skyddar mot vattenintrång.
- Arbetstemperatur från 80°C till 300°C.

### Konstruktion

- Kokyta med Duomat-botten: en 10 mm tjock legering från kombinationen av 2 olika i rostfritt stål för bättre värmestabilitet och korrosionsmotstånd.
- Alla invändiga ytor är runda och polerade.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- IPX5 kapslingsklass
- [NOT TRANSLATED]

### Hållbarhet



- Värmeisolering: begränsad värmeutstrålning och låg energiförbrukning.

### Övriga Tillbehör

- 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 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm PNC 206176 ☐

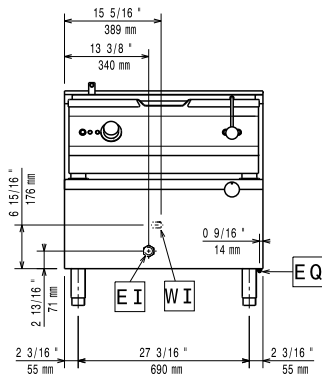
- Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm PNC 206177 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm PNC 206178 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm PNC 206179 ☐
- Sidosockelplåtar, rostfria, 2 st PNC 206180 ☐
- Panel för service PNC 206181 ☐
- Paneler, 2 st, för servicekanal (rygg/rygg) PNC 206202 ☐
- 4 fötter för installation på cementsockel PNC 206210 ☐
- Skorsten 800 mm till XP700 & 900 PNC 206304 ☐
- Ryggplåtar, 800mm PNC 206374 ☐
- Ryggplåtar, 1000mm PNC 206375 ☐
- Ryggplåtar, 1200mm PNC 206376 ☐
- Höj och sänkbar vagn med löstagbar GN 2/1 kantin. PNC 922403 ☐



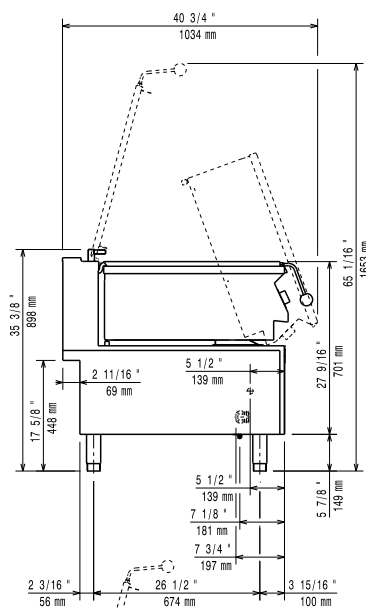
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Modular Cooking 900XP 80L Stekbord EI - Compound, Autom

Front

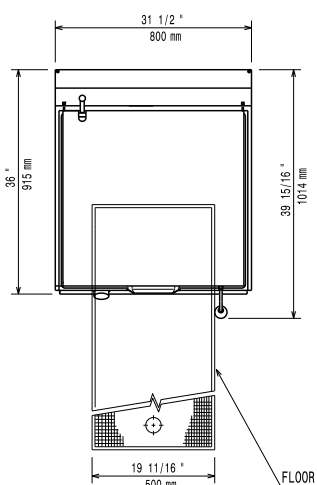


Sida



CW11 = Kallvatten  
EI = Elektrisk anslutning

Topp



### Elektricitet

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| Spänning:   | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total watt: | 13 kW                    |

### Viktig information

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Tillagningsyta djup:   | 565 mm              |
| Tillagningsyta bredd:  | 680 mm              |
| Tillagningsbrunn höjd: | 180 mm              |
| Brunns kapacitet, max: | 80 liter            |
| Arbetstemperatur, min: | 80 °C               |
| Arbetstemperatur, max: | 300 °C              |
| Nettovikt:             | 150 kg              |
| Fraktvikt:             | 155 kg              |
| Frakthöjd:             | 1080 mm             |
| Fraktbredd:            | 1020 mm             |
| Fraktdjup:             | 860 mm              |
| Fraktvolym:            | 0.95 m <sup>3</sup> |
| [NOT TRANSLATED]       | EBP9A1              |

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.