

**391337 (E9KKGDBAMCA)**

Friteuse électrique 1 cuve de 23 L 2 demi-paniers

## Caractéristiques principales

- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Fourni en série avec 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire.
- Panneaux externes en inox avec fini Scotch-Brite.
- Éléments chauffants à infrarouge avec déflecteurs placés à l'extérieur de la cuve, pour un nettoyage facilité de la cuve.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

## Construction

- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- 4 pieds inox réglables en hauteur





# Un accent sur la durabilité

## Durabilité

- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

## Certifications



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



En savoir plus :  
Certificats ISO  
Reconnaisances d'Electrolux Professional

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

05/01/2026

2/5

# Spécifications techniques

---

## Électrique

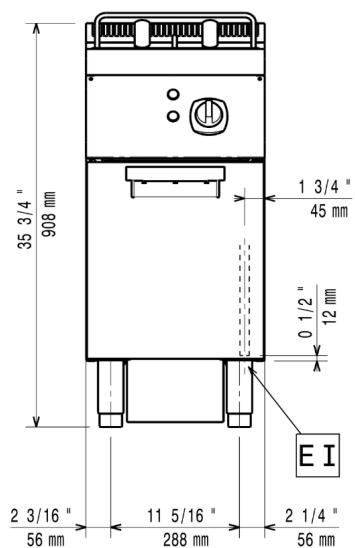
|                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| Voltage :                 | 380-400 V/3N N ph/50-60 Hz |
| Puissance de raccordement | 18 kW                      |
| Total Watts :             | 18 kW                      |

## Informations générales

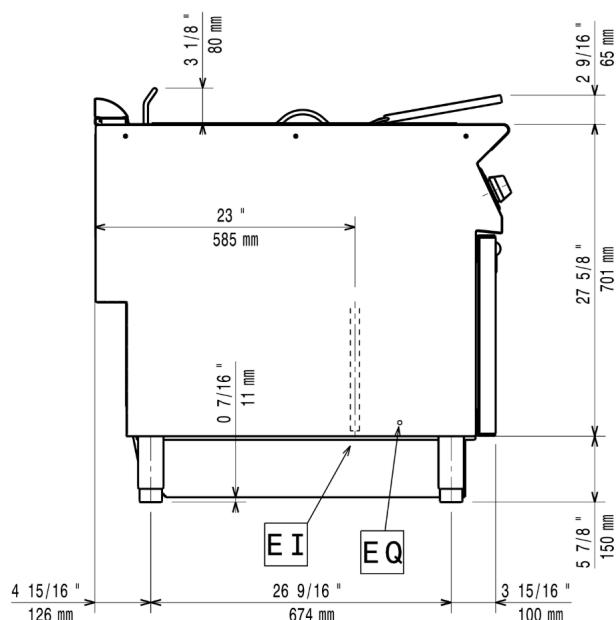
|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| Capacité de cuve :        | 21 lt MIN; 23 lt MAX   |
| Plage de réglage :        | 105 °C MIN; 185 °C MAX |
| Capacité de cuve (MAX):   | 23 lt MAX              |
| Poids net :               | 57 kg                  |
| Poids brut :              | 74 kg                  |
| Hauteur brute :           | 1080 mm                |
| Largeur brute :           | 460 mm                 |
| Profondeur brute :        | 1020 mm                |
| Volume brut :             | 0.51 m <sup>3</sup>    |
| Groupe de certification : | EFE91M23               |
| NB de paniers             |                        |
| Etanchéité :              |                        |

# Schémas d'installation

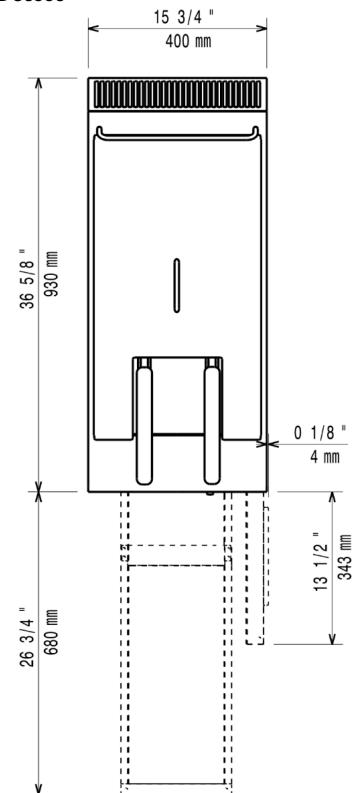
Avant



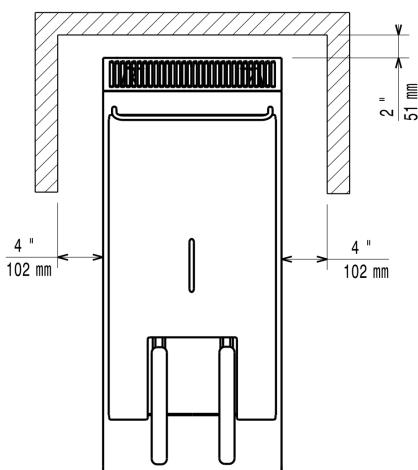
Côté



Dessus



Distances



EI = Connexion électrique  
DO = Tuyau de trop plein

EI = Connexion électrique

# Accessoires

---

## Accessoires inclus

| Code PNC | Description  | Quantité |
|----------|--|----------|
| 206350   | 1 Porte droite/gauche                                  | 1        |
| 927223   | Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l | 1        |

## Accessoires en option

| Code PNC                              | Description  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Socles et accessoires de socle</b> |  |
| 206350                                | 1 Porte droite/gauche  |
| <b>Paniers</b>                        |  |
| 927223                                | Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l   |
| 927226                                | Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L   |
| <b>Rehausseurs de cheminée</b>        |  |
| 206303                                | Mître pour élément 400mm   |
| 206400                                | FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900   |
| <b>Pieds, roulettes et rampes</b>     |  |
| 206135                                | Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues |
| 206136                                | Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)        |
| 206372                                | Kit support latéral sans pieds intermédiaire ou sur roues, pour friteuses 23L et cuiseurs à pâtes                          |
| <b>Gestion des graisses / huiles</b>  |  |
| 200086                                | Filtre à huile inox pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018) inclus sur les friteuses avec filtration incorporée   |
| 206209                                | Extension de vidange de l'huile pour friteuses 23 L  |
| 921023                                | Filtre à sédiments pour friteuses 23L nouvelle génération (01/2018)  |
| 927227                                | Tige de débouchage pour vidange des friteuses 23L  |
| 960645                                | Déflecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés)   |
| <b>Solutions d'installation</b>       |  |
| 206086                                | Kit de jonction  |
| <b>Plinthes de protection</b>         |  |
| 206180                                | Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm  |
| 206203                                | Plinthe frontale hauteur 180 mm pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds)                                       |
| <b>Couvercles</b>                     |  |
| 206201                                | Couvercle hygiénique pour friteuses de 23 L  |
| <b>Panneaux</b>                       |  |
| 216134                                | 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC   |