

**391338 (E9KKGDBAMEA)**

Friteuse électrique 2 cuves de 23 L 4 demi-paniers

Caractéristiques principales

- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- 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 4 paniers demi-taille, 1 porte latérale droite et 1 porte latérale gauche pour l'armoire.
- Intérieur des cuves avec angles soudés au laser sans joints pour faciliter le nettoyage.
- 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

- 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.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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
[Reconnaitssances d'Electrolux Professional](#)

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

05/01/2026

2/5

Spécifications techniques

Électrique

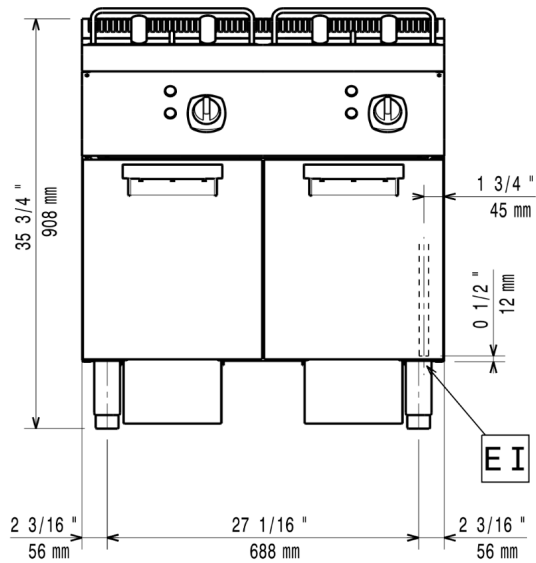
| | |
|---------------------------|----------------------------|
| Voltage : | 380-400 V/3N N ph/50-60 Hz |
| Puissance de raccordement | 36 kW |
| Total Watts : | 36 kW |

Informations générales

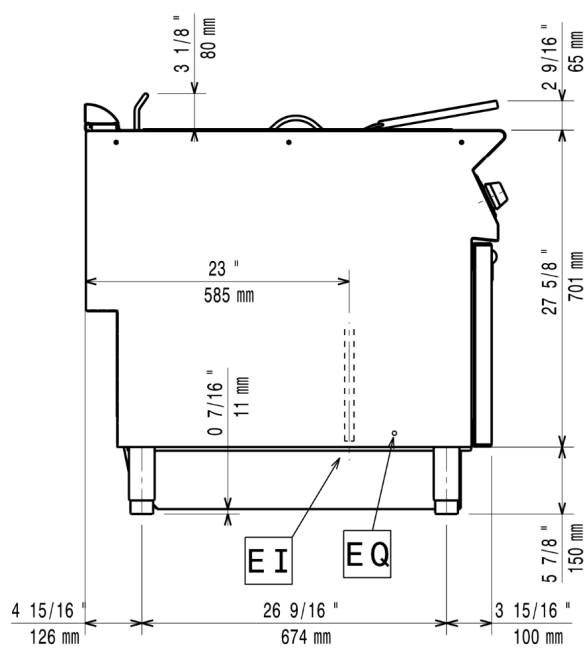
| | |
|---------------------------|------------------------|
| Capacité de cuve : | 21 lt MIN; 23 lt MAX |
| Plage de réglage : | 105 °C MIN; 185 °C MAX |
| Capacité de cuve (MAX): | 23 lt MAX |
| Poids net : | 115 kg |
| Poids brut : | 125 kg |
| Hauteur brute : | 1080 mm |
| Largeur brute : | 1020 mm |
| Profondeur brute : | 880 mm |
| Volume brut : | 0.97 m ³ |
| Groupe de certification : | EFE92M23 |
| NB de paniers | |
| Étanchéité : | |

Schémas d'installation

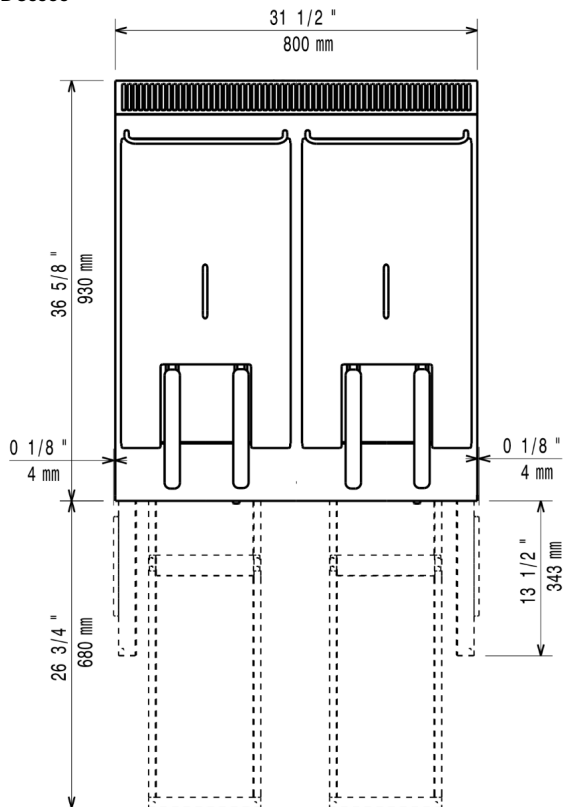
Avant



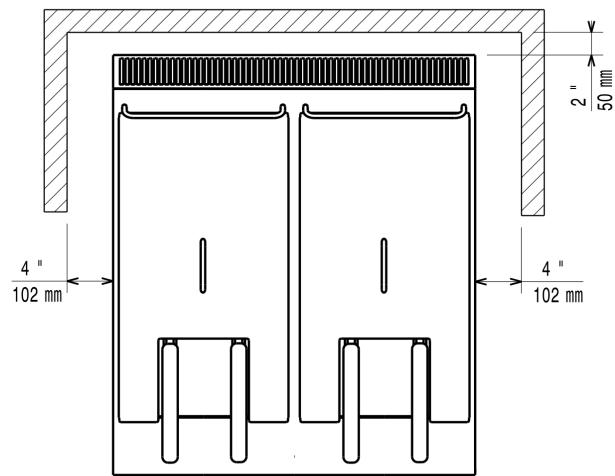
Côté



Dessus



Distances



EI = Connexion électrique
DO = Tuyau de trop plein

El = Connexion électrique

Accessoires

Accessoires inclus

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

Accessoires en option

| Code PNC | Description |
|----------|-------------|
|----------|-------------|

Socles et accessoires de socle

| | |
|--------|-----------------------|
| 206350 | 1 Porte droite/gauche |
|--------|-----------------------|

Paniers

| | |
|--------|--|
| 927223 | Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23l |
| 927226 | Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L |

Rehausses de cheminée

| | |
|--------|--------------------------------------|
| 206304 | Mître pour élément 800mm |
| 206400 | FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 |

Pieds, roulettes et rampes

| | |
|--------|--|
| 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 |

Gestion des graisses / huiles

| | |
|--------|---|
| 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 | Défecteur pour friteuses 23 L (adapté pour les produits lourdement panés/farinés) |

Solutions d'installation

| | |
|--------|-----------------|
| 206086 | Kit de jonction |
|--------|-----------------|

Plinthes de protection

| | |
|--------|--|
| 206180 | Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm |
| 206203 | Plinthe frontale hauteur 180 mm pour friteuses de 23 L (couvre uniquement les pieds) |

Couvercles

| | |
|--------|---|
| 206201 | Couvercle hygiénique pour friteuses de 23 L |
|--------|---|

Panneaux

| | |
|--------|--|
| 216134 | 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC |
|--------|--|