



Electrolux
PROFESSIONAL

Moduláris főzőberendezések e-XP 900 OptiOil fritőz, 15 L, 400mm

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



391660 (E9KKRTBAMCG)

e-XP OptiOil HP fritőz, 15 L,
elektromos, szabadonálló, 1
medence (belső
fűtőelemek), 2db fél méretű
kosárral és fedővel szállítva

Rövid leírás

Termék szám

Az OptiOil fritőzt a teljesítmény, a hatékonyság, valamint a könnyű használat és karbantartás jegyében tervezték. A nagyméretű digitális kijelzőn jól látható a hőmérséklet és az üzemi állapot. Minden fő alkatrész előlről hozzáférhető, a lekerekített sarkok pedig megkönnyítik a tisztítást. Az egység derékszögű oldalsó élei lehetővé teszik a szomszédos berendezésekkel való síkba igazítást, megakadályozva a szennyeződés felhalmozódását. AISI 304 rozsdamentes acélból készült, Scotch Brite felületkezeléssel, egy darabból álló 2 mm-es préselt munkalappal, magasságban állítható rozsdamentes acél lábakkal és IPX4 vízállósággal. Az olaj egy elülső csapon keresztül a medence alatti gyűjtőtartályba folyik. A fritőz nagy teljesítményű belső fűtőelemekkel rendelkezik a gyors hőátadás és a stabil hőmérséklet-szabályozás érdekében, akár 185 °C-ig. A fűtőelemek felemelhetők a könnyű tisztítás érdekében. Integrált olajsűrűs minden medencéhez külön szivattyúval, előkészítve egy fejlett szűrőrendszerhez, papírszűrőkkel az olaj élettartamának meghosszabbítása érdekében. További funkciók közé tartozik a csökkentett energiafogyasztású zsírolvasztó üzemmód, az energiatakarékos készenléti funkció, az olajsint-riasztás és a manuálisan visszaállítható túlmelegedés elleni védelem. Egy opcionális olajminőség-ellenőrző eszköz (kód: 9B8081) támogatja a precíz olajkezelést. Az OptiOil fritőz megfelel a svájci energiahatékonysági rendeletnek (730.02), és úgy tervezték, hogy minimalizálja az olajfogyasztást, biztosítva az alacsonyabb üzemeltetési költségeket és az állandó sütési teljesítményt.

Fő jellemzők

- Az OptiOil fritőzöket úgy tervezték, hogy optimalizálják az olajfelhasználást – a hagyományos belső fűtőelemes fritőzökhöz képest –, így biztosítva az alacsonyabb üzemeltetési költségeket.
- Nagy teljesítményű belső fűtőelemek, amelyeket a gyors hőátadás és a stabil hőmérséklet-szabályozás biztosítására terveztek, biztosítva a gyors előmelegítést, a magas termelékenységet és az állandó sütési feltételeket.
- A medence belsejében lévő AISI 304 fűtőelemek a könnyebb tisztítás érdekében felemelhetők.
- Nagy méretű, jól látható digitális kijelző, amely mutatja a hőmérsékletet, a készülék be-/kikapcsolási állapotát és a fűtőelemek be-/kikapcsolási állapotát.
- Az olajsint-riasztás jelzi a kezelőnek, hogy után kell tölteni az olajat, így biztosítva az állandó sütési teljesítményt.
- Csökkentett teljesítmény a tömör zsiradék kiolvasztásához.
- Integrált olajsűrű rendszer, minden medencéhez külön szivattyúval az olajkeringetéshez.
- A készülék elő van készítve az ún. Fejlett szűrőrendszerhez, amely papírszűrők használatával a legkisebb ételmaradékokat is eltávolítja az olajból, ezáltal meghosszabbítja annak élettartamát.
- Minden fő alkatrész előlről elérhető, így egyszerű a karbantartás.
- Az olaj leeresztése egy csapon keresztül, a medence alatt lévő edénybe történik.
- A biztonsági rendszerek a túlmelegedés ellen védenek, és manuálisan visszaállíthatók.
- Az olaj hőmérsékletének elektronikus termosztatikus szabályozása, maximum 185 °C-ig.
- Állítható magasságú, rozsdamentes acél lábakkal.
- Opcionálisan rendelhető hordozható olaj minőség figyelő eszköz (pnc kód 9B8081) a hatékony olajkezeléshez.
- 2 db fél méretű kosárral és 1 db ajtóval szállítva.

Lóvaghagyás



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.com

Konstrukció

- Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek.
- Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően. Nincs ételcsapda, a szennyeződések nem tudnak megragadni.
- Egy darabból préselt, 2 mm vastagságú rozsdamentes acél fedlap.
- Lekerekített sarkok a medencében, ezáltal könnyű a tisztítás.
- A készülék 930 mm mélységű, amely nagy munkafelületet biztosít.
- IPX5 vízvédettségű szint.

Fenntarthatóság



- Ez a modell megfelel a svájci Energiahatékonysági direktívának (730.02).
- A készenléti funkció energiamegtakarítást jelent. Gyorsan eléri a maximális teljesítményt.

Szállított tartozékok

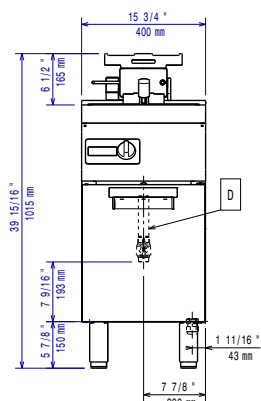
- 1 Rozsdamentes acél olajsűrő OptiOil fritőzhöz PNC 200954
- 1 Ajtó nyitott tárolószekrényhez PNC 206350
- 1 2 fél méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927223

Optionális tartozékok

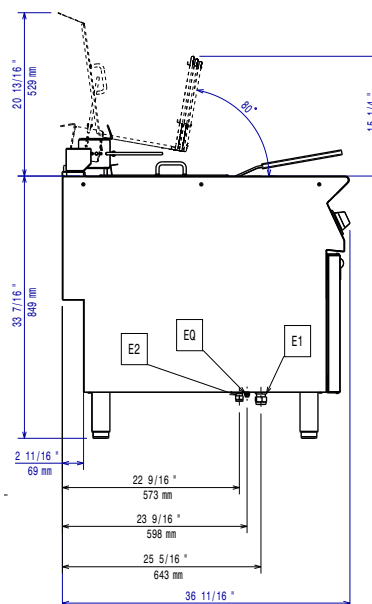
- Papír szűrő csomag (100 db-os) 23 literes fritőz szűrőrendszeréhez - 900XP PNC 200085 ☐
- Egységcsomag 23 literes fritőzhöz, olajleürítés meghosszabbítás - 900XP PNC 200087 ☐
- Rozsdamentes acél olajsűrő OptiOil fritőzhöz PNC 200954 ☐
- Tömítő egységcsomag illesztésekhez PNC 206086 ☐
- Karimás láb kit PNC 206136 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 400 mm PNC 206147 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 800 mm PNC 206148 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 OLDALI VÉDŐSZA. LÁBAZATI INST.- HOZ, 900 PNC 206157 ☐
- Elülső védőszalag, 400 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206175 ☐
- Elülső védőszalag, 800 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206176 ☐
- Elülső védőszalag, 1000 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206177 ☐
- Elülső védőszalag, 1200 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206178 ☐
- Elülső védőszalag, 1600 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206179 ☐
- Védőszalag pár (nem hűtött/fagyasztott pulthoz) PNC 206180 ☐
- 2 panel szervíz alagúthoz, szimpla installációhoz PNC 206181 ☐
- 2 panel szervíz alagúthoz, back to back installációhoz PNC 206202 ☐
- 4 láb kit betonra telepítéshez (kivétele: 900-as szabadonálló grillhez) PNC 206210 ☐
- Kémény felhajtás, 400mm PNC 206303 ☐
- Hátsó fogantyú, 800mm, Marine PNC 206308 ☐
- Hátsó fogantyú, 1200mm, Marine PNC 206309 ☐
- Ajtó nyitott tárolószekrényhez PNC 206350 ☐
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 400mm (700/900XP) PNC 206366 ☐
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 800mm (700/900XP) PNC 206367 ☐
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 1200mm (700/900XP) PNC 206368 ☐
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 1600mm (700/900XP) PNC 206369 ☐
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 2000mm (700/900XP) PNC 206370 ☐
- Hátsó panel - 600mm (700/900XP) PNC 206373 ☐
- Hátsó panel - 800mm (700/900XP) PNC 206374 ☐
- Hátsó panel - 1000mm (700/900XP) PNC 206375 ☐

- Hátsó panel - 1200mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- Tartó elem lábhoz/kerékhez (600mm) PNC 206431 ☐
- 2 oldalpanel szabadonálló készülékekhez PNC 216134 ☐
- 2 fél méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927223 ☐
- 1 teljes méretű kosár 18/23 literes olajsütőhöz PNC 927226 ☐

Előlnézet

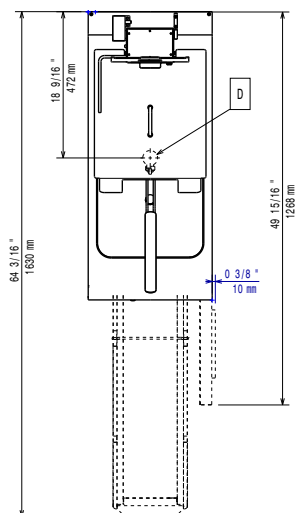


Oldalnézet



E1 = Elektromos csatlakozás
 EQ = Ekvipotenciális csavar

Felülnézet



Elektromos

Tápfeszültség:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Összes Watt:	16.7 kW

Technikai információ:

Hasznos medence méretek (szélesség):	340 mm
Hasznos medence méretek (magasság):	248 mm
Hasznos medence méretek (mélység):	400 mm
Medence kapacitás:	13 lt MIN; 18 lt MAX
Teromsztát skála:	100 °C MIN; 185 °C MAX
Külső méretek, szélesség:	400 mm
Külső méretek, mélység:	930 mm
Külső méretek, magasság:	850 mm
Nettó súly:	57 kg
Szállítási súly:	74 kg
Szállítási magasság:	1240 mm
Szállítási szélesség:	480 mm
Szállítási mélység:	1020 mm
Szállítási térfogat:	0.61 m ³
Tanúsítvány	eXPEFI9115