

## Frytownice 1x23L i 2x23L (GAZ)

Electrolux XP900 oferuje **ponad 120 modeli** urządzeń do profesjonalnego wykorzystania, których **jakość konstrukcji** gwarantuje **najwyższy poziom wydajności, niezawodność, energetyczne oszczędności**. Design zaproponowany został z uwzględnieniem surowych standardów bezpieczeństwa oraz ergonomii sterowania. Koncepcja linii XP900 wynika ze **sprawdzonej modularności** wszystkich elementów a użytkownikom zapewnia wiele możliwości zestawienia nie tylko w ramach samej linii, ale również w kompatybilności z elementami linii XP700. **Electrolux XP900** jest idealnym rozwiązaniem dla stołówek szkolnych, szpitali, placówek hotelowych i restauracji, które wymagają nowoczesną technologię z energetycznie optymalizowaną wysoką wydajnością. Rzeczą naturalną jest możliwość instalacji prawie wszystkich rodzajów: na nóżkach, na cokole budowlanym, na pomoście, na systemie konsolowym Cantilever.



391079



391084

- Grubość blach górnej płyty - 2mm, **wyprodukowano tłoczeniem z jednego kawałka blachy nierdzewnej**.
- Zewnętrzna konstrukcja w całości wyprodukowana ze stali nierdzewnej wykończona powierzchnią polerowaną Scotch Brite.
- **Pośredni system ogrzewania z elementami grzejnymi poza komorą**. System ten obniża zużycie oleju (-30%), zapewnia wyższe bezpieczeństwo pracy przy czyszczeniu komory, przyspiesza rozbieg urządzenia na wymaganą temperaturę, zapewnia równomierną dystrybucję ciepła w oleju.
- **Model 391084 - model z rurkowymi palnikami w komorze**, nadający się do przygotowania produktów w grubej panierce.
- **"V-kształt komory"**: komora z efektywną zimną strefą.
- **Piezo zapalanie**.

- Modele wolnostojące na podstawie: opróżnianie oleju poprzez podstawę do pojemnika zbiorczego (w cenie).
- **Termostat bezpieczeństwa** dla przypadku przegrzania kąpieli olejowej.
- Palniki ze stali nierdzewnej z najkorzystniejszym spalaniem i bezpiecznikiem na wypadek przerwy w dostawie gazu.
- Zakres temperatur: **120°-190°C** (model z rurkowymi palnikami 110°C - 190°C).
- Każda komora smażenia - 2 chromowane kosze.
- Podstawa wyposażona w drzwiczki.
- Wszystkie modele gazowe są standardowo przygotowane do podłączenia na gaz ziemny. Prosta konwersja na propan-butan (dysze stanowią część standardowej dostawy).
- Wszystkie modele z prostokątnymi bocznymi krawędziami (cięte

technologią laserową), umożliwiające dokładne wpasowanie sekcji.

- Kształt tylnej ściany urządzenia przystosowany do łatwego rozrządu mediów za sekcją do gotowania.
- Podejście dla serwisu do głównych komponentów w przedniej ścianie urządzenia.
- Nogi ze stali nierdzewnej z możliwością nastawienia wysokości **(+50mm)**.
- Ochrona przeciwko przedostawaniu się wody **IPX5**.
- Urządzenia ze znakiem **CE**.
- Recykling 98%.



**Linia XP900**  
**Frytownice 1x23L i 2x23L (GAZ)**

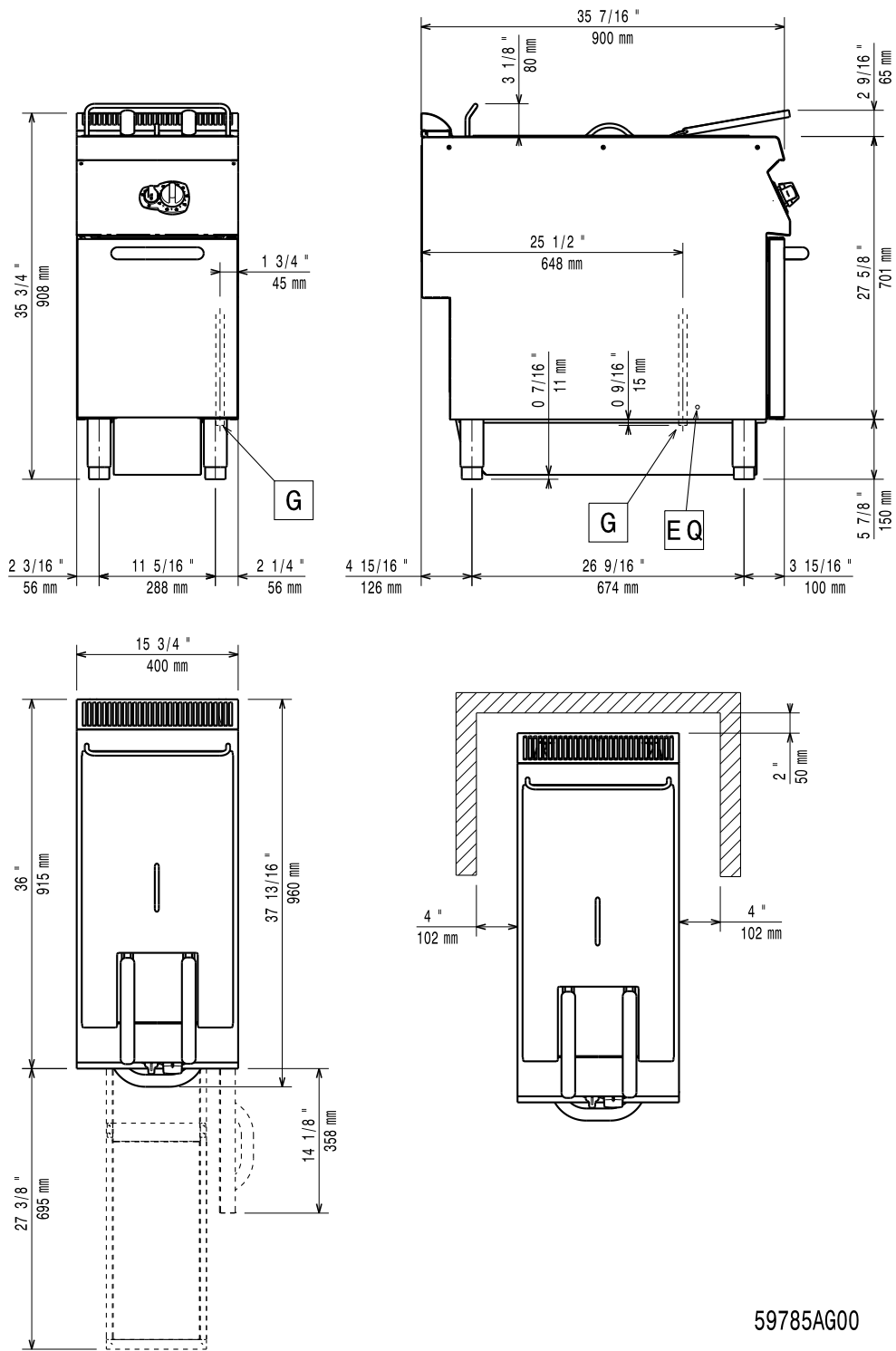
<b>DANE TECHNICZNE</b>	<b>391079</b>	<b>391080</b>	<b>391084</b>
Zasilanie	Gaz	Gaz	Gaz
Wymiary zewnętrzne - mm			
szer.	400	800	400
gł.	930	930	930
wys.	850	850	1200
regulacja wysokości	50	50	50
Ilość komór	1	2	1
Wymiary użytkowe komory - mm			
szer.	340	340	350
gł.	400	400	400
wys.	575	575	365
Zawór bezpieczeństwa z termostatem	●	●	●
Ogranicznik temperatury	●	●	●
Moc - kW			
gaz	20	40	19
Waga netto - kg	57	115	65
Rurkowe palniki			●
<b>WYPOSAŻENIE STANDARDOWE</b>			
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	2	1
KOSZ DO FRYTOWNICY, 2X POŁÓWKOWY	1	2	1
<b>AKCESORIA</b>			
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180	206180
2X NIERDZ. OSŁONA DO INSTALACJI NA COKÓŁ			206157
4 NÓŻKI DO MONTAŻU NA COKOLE BETONOWYM			206210
BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ	206289	206289	206289
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1000 MM			206177
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM			206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1600 MM			206179
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 400 MM			206175
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM			206176
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET. 400MM			206147
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1000MM			206150
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1200MM			206151
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1600MM			206152
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-800 MM			206148
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350	206350
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185	216185
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186	216186
FILTR ŁAPACZ - GRUBY - DO 23L FRYTOWNIC	206173	206173	
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.120MM	206310		206310
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.150MM		206246	
KOSZ DO 18&23L KOMORY FRYT. linia 900	927226	927226	927226
KOSZ DO FRYTOWNICY, 2X POŁÓWKOWY	927223	927223	927223
NADSTAWKA DO OLEJOWEGO SPUSTU	206209	206209	
NIERDZEWNA OSŁONA-PRZEDNIA (FRYT. 23L)	206203	206203	
OLEJOWY FILTR DO FRYTOWNIC	206359	206359	206359
PIERŚCIEN WYZNACZ. DO PRZERYWACZA CIĄGU	206127		206127
PIERŚCIEN WYZNACZ. DO PRZERYWACZA CIĄGU		206133	
PŁYTA POKRYWOWA,BOCZNA,W=700,G=900	216134	216134	216134
PODPORA PODSTAWY (KÓŁKA DO FRYTOWNIC)	206372	206372	206372
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303		206303
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 800MM		206304	
POKRYWA KOMORY FRYTOWNICY (23L)	206201	206201	206201
PORĘCZ BOCZNA	216044	216044	216044
PORĘCZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049	216049
PORĘCZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050	216050
PORĘCZ CZOŁOWA 400 MM	216046		216046
PORĘCZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047	216047
PRZERYWACZ CIĄGU, ŚREDNICA 150MM		206132	
REGULATOR CIŚNIENIA DO URZĄDZEŃ GAZ.	927225	927225	927225
RUSZT ŁAPACZ DO FRYTOWNICY 23L	960645	960645	
SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA	206086	206086	206086
SZCZOTKA DO CZYSZC. ZAWORU-HD FRYTOWNICE	927227	927227	
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136	
ZMIENNIK CIĄGU O ŚREDNICY 120 MM	206126		206126

CINB010

2013-10-03

Linia XP900  
Frytownice 1x23L i 2x23L (GAZ)

391079, 391080



LEGENDA

G - przyłącze gazu

391079

391080

1/2"

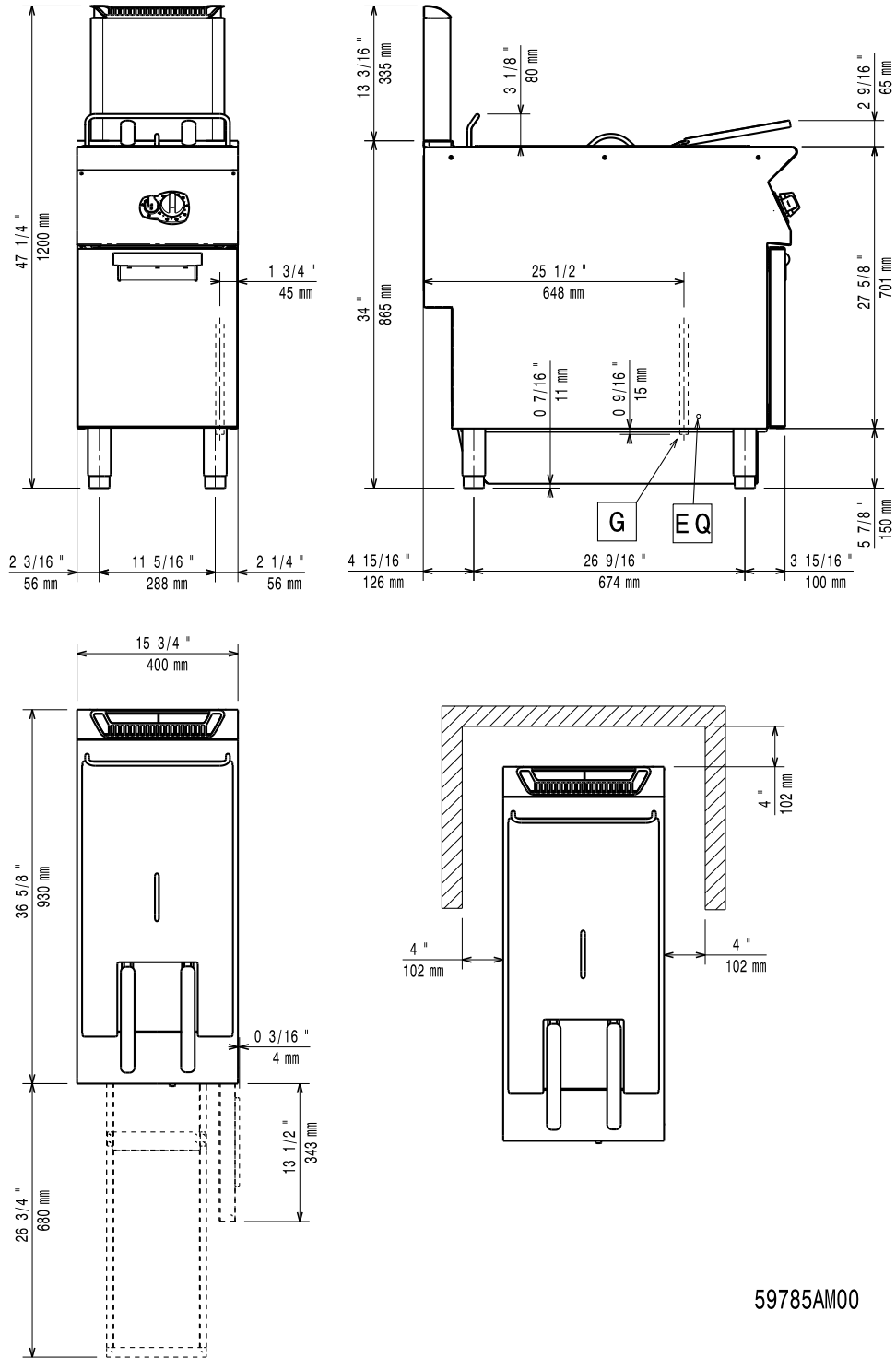
1/2"

CINB010

2013-10-03

Linia XP900  
Frytownice 1x23L i 2x23L (GAZ)

391084



59785AM00

LEGENDA

G - przyłącze gazu

391084

1/2"

CINB010

2013-10-03