

Frytownice 1x23L - elektroniczne (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.



- Grubość blach górnej płyty - **2mm**, **wyprodukowano tłoczeniem z jednego kawałka blachy nierdzewnej**.
- Zewnętrzna konstrukcja w całości wyprodukowana ze stali nierdzewnej z wykończeniem powierzchniowym polerowaniem 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.
- **"V-kształt komory": komora** z efektywną zimną strefą.
- Cyfrowy panel sterowania: nastawienie czasu i temperatury frytowania, główny włącznik, zapisanie nawet 5 programów. Model 391082 ma ponadto sterowanie systemu

filtracyjnego.

- Specjalna funkcja na powolne i oszczędne rozpuszczanie stałych tłuszczów.
- **Piezo zapalenie**.
- 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: **110°-185°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 - elektroniczne (GAZ)

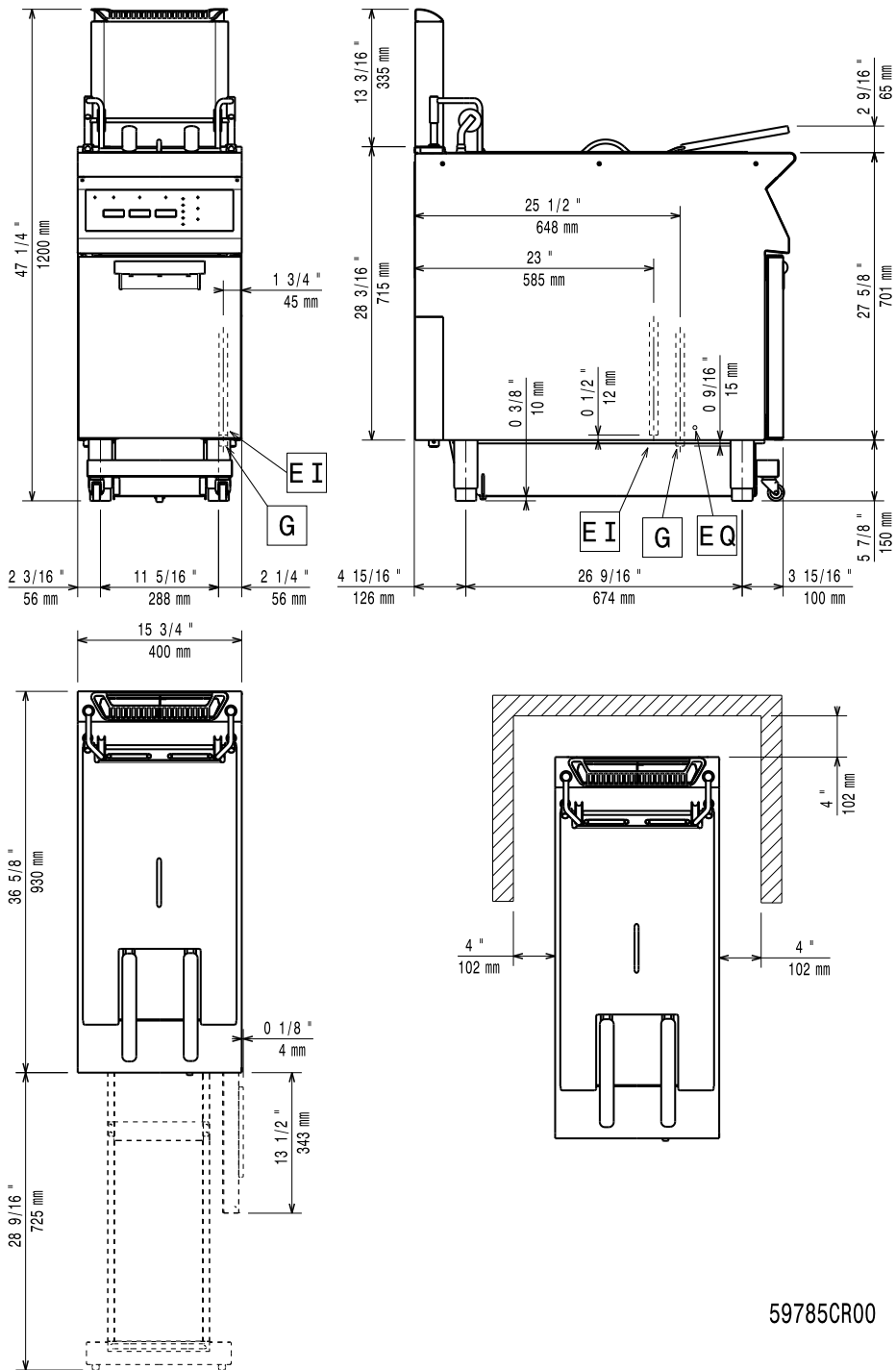
DANE TECHNICZNE	391081	391082
Zasilanie	Gaz	Gaz
Montaż	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	400	400
gł.	930	930
wys.	1200	1200
regulacja wysokości	50	50
Ilość komór	1	1
Wymiary użytkowe komory - mm		
szer.	340	340
gł.	400	400
wys.	575	575
Termostatyczny	●	●
Zawór bezpieczeństwa z termoparą	●	●
Ogranicznik temperatury	●	
Pojemność komory - min/maks.- l.	21, 23	21, 23
Moc - kW		
gaz	25	25
wspomaganie	0.03	0.03
Waga netto - kg	86	86
Napięcie zasilania	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
System filtracyjny		●
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	1
KOSZ DO FRYTOWNICY, 2X POŁÓWKOWY	1	1
OLEJOWY FILTR DO FRYTOWNIC	1	1
AKCESORIA		
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ	206289	206289
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185
DUŻA PORĘCZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186
FILTR ŁAPACZ - GRUBY - DO 23L FRYTOWNIC	206173	206173
KONDENSATOR KANAŁU DYMOWEGO S.120MM	206310	206310
KOSZ DO 18&23L KOMORY FRYT. linia 900	927226	927226
KOSZ DO FRYTOWNICY, 2X POŁÓWKOWY	927223	927223
NADSTAWKA DO OLEJOWEGO SPUSTU	206209	206209
NIERDZEWNA OSŁONA-PRZEDNIA (FRYT. 23L)	206203	
OLEJOWY FILTR DO FRYTOWNIC	206143	206143
OLEJOWY FILTR DO FRYTOWNIC	206359	206359
PIERŚCIEN WYZNACZ. DO PRZERYWACZA CIĄGU	206127	206127
PŁYTA POKRYWOWA,BOCZNA,W=700,G=900	216134	216134
PODPORA PODSTAWY (KÓŁKA DO FRYTOWNIC)	206372	206372
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303	206303
POKRYWA KOMORY FRYTOWNICY (23L)		206201
PORĘCZ BOCZNA	216044	216044
PORĘCZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049
PORĘCZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050
PORĘCZ CZOŁOWA 400 MM	216046	216046
PORĘCZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047
REGULATOR CIŚNIENIA DO URZĄDZEŃ GAZ.	927225	927225
RUSZT ŁAPACZ DO FRYTOWNICY 23L	960645	960645
SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA	206086	206086
SZCZOTKA DO CZYSZC. ZAWORU-HD FRYTOWNICE	927227	927227
ZESTAW NÓŻEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136
ZMIENNIK CIĄGU O ŚREDNICY 120 MM	206126	206126

CINC010

2013-10-03

Linia XP900
Frytownice 1x23L - elektroniczne (GAZ)

391081



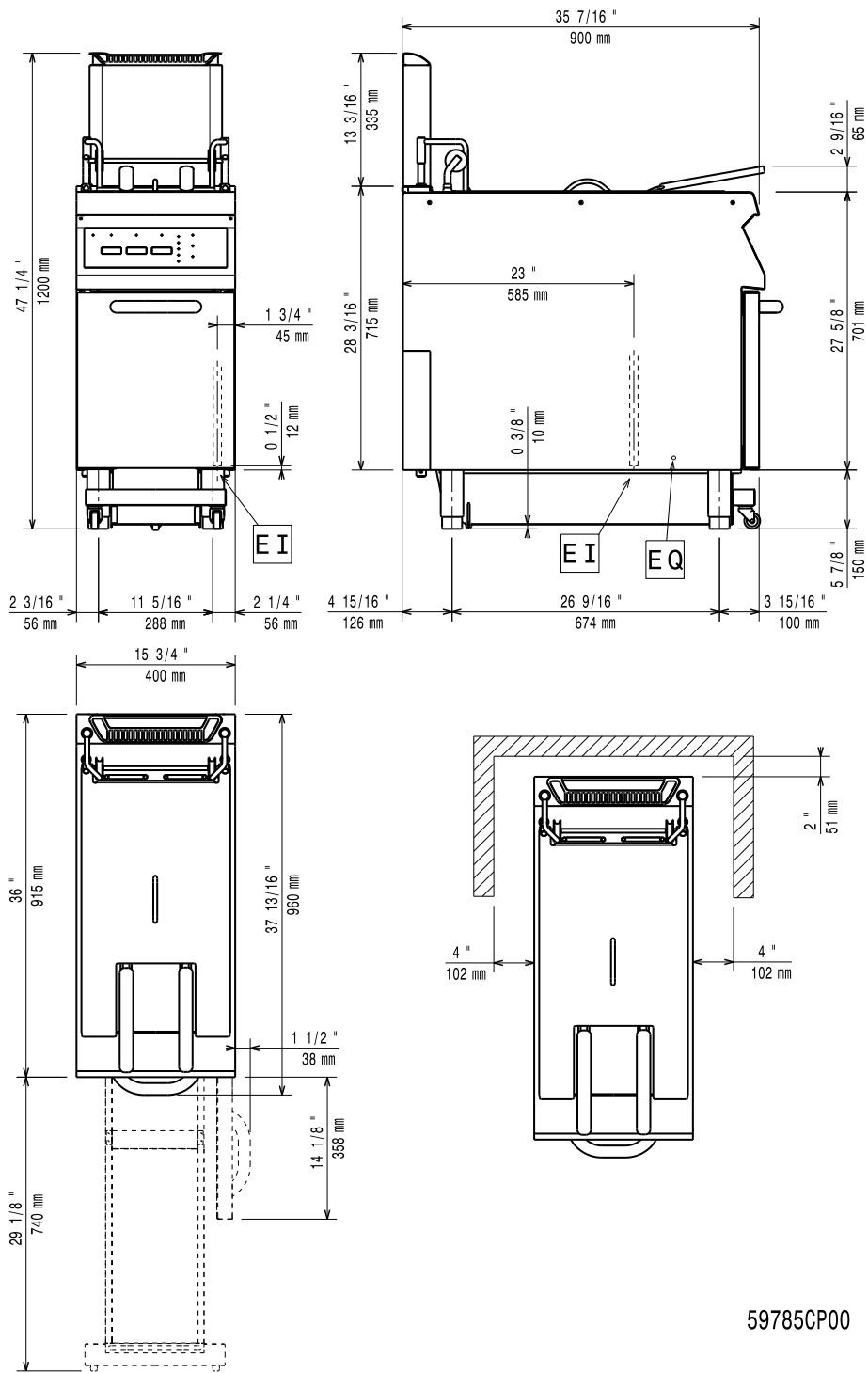
CINC010

2013-10-03

LEGENDA	391081
EI - złącze elektryczne	230 V, 1N, 50/60
G - przyłącze gazu	1/2"

Linia XP900
Frytownice 1x23L - elektroniczne (GAZ)

391082



CINC010

2013-10-03

LEGENDA	391082
EI - złącze elektryczne	230 V, 1N, 50/60
G - przyłącze gazu	1/2"