

Frytownice 1x15L i 2x15L (EL)

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.



391088

- 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.
- **INFRA podgrzewanie** z elementami poza komorą - 30% oszczędność zużycia oleju, zapewnia wyższe bezpieczeństwo pracy podczas czyszczenia komory, zapewnia bardziej równomierną dystrybucję ciepła.
- **"V-kształt komory"**: komora z efektywną zimną strefą.
- Modele wolnostojące na podstawie: opróżnianie oleju poprzez podstawę do pojemnika zbiorczego (w cenie).
- **Termostat bezpieczeństwa** dla przypadku przegrzania kąpieli olejowej.
- Zakres temperatur: **105°-185°C**.
- Każda komora smażenia z jednym chromowanym koszem.
- Podstawa wyposażona w drzwiczki.
- 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%.



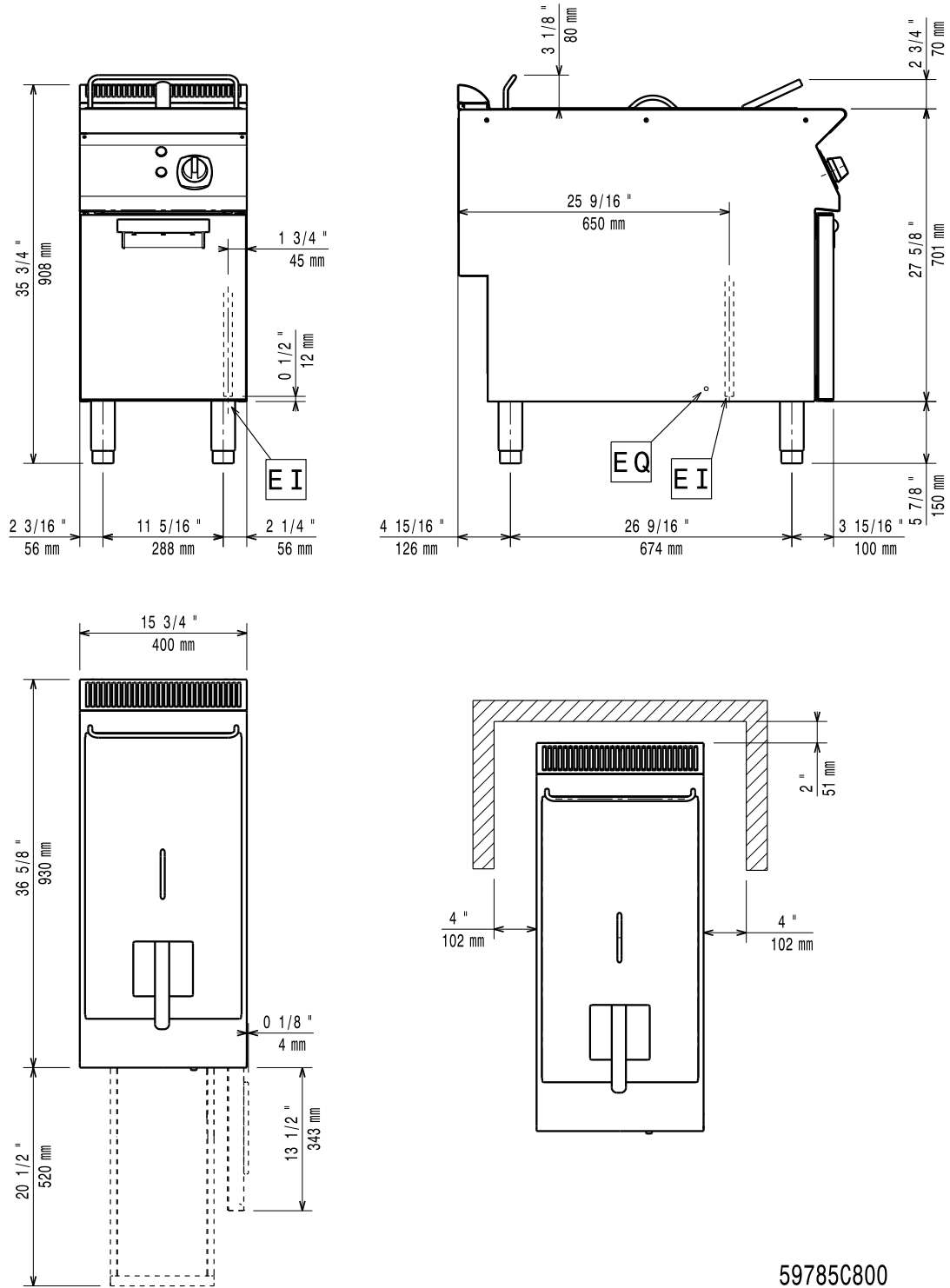
Linia XP900
Frytownice 1x15L i 2x15L (EL)

	391087	391088
DANE TECHNICZNE		
Zasilanie	Elektryczny	Elektryczny
Montaż	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący
Pojemność - l.	15	15
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	400	800
gł.	930	930
wys.	850	850
Wymiary zewnętrzne - mm		
regulacja wysokości	50	50
Ilość komór	1	2
Wymiary użytkowe komory - mm		
szer.	240	240
gł.	380	380
wys.	505	505
Ilość koszy	1	2
Pojemność komory - gal		
maks.	3,96	3,96
Termostatyczny	●	●
Ogranicznik temperatury	●	●
Zakres regulacyjny termostatu (min-maks) - C	105, 185	105, 185
Pojemność komory - min/maks.- l.	13, 15	13, 15
Moc całkowita - hp	13 1/2	26 3/4
Moc - kW		
zainstalowana-elekt.	10	20
Waga netto - kg	50	86
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	2
KOSZ DLA 14/15L FRYTOWNIC	1	2
AKCESORIA		
2 KOSZE DLA 14/15L FRYTOWNIC	921692	921692
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
2X NIERDZ. OSŁONA DO INSTALACJI NA COKÓŁ	206157	206157
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTR. KOŁO ŚCIANY	206181	206181
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTRZENI, TYŁ-TYŁ	206202	206202
4 NÓŻKI DO MONTAŻU NA COKOLE BETONOWYM	206210	206210
BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ	206289	206289
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1000 MM	206177	206177
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1200 MM	206178	206178
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 1600 MM	206179	206179
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 400 MM	206175	
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI 800MM	206176	206176
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET. 400MM	206147	
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1000MM	206150	206150
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1200MM	206151	206151
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-1600MM	206152	206152
CZOŁOWA OSŁONA NA NOGI-COKÓŁ BET.-800 MM	206148	206148
DEFLEKTOR DO PRODUKT. MACZNYCH-FRYT. 15L	921696	921696
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350
DUŻA PORECZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185
DUŻA PORECZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186
FILTR OLEJU DO POJEMN. OCIEK. FRYTOWNICY	921693	921693
KOSZ DLA 14/15L FRYTOWNIC	921691	921691
PŁYTA POKRYWOWA, BOCZNA, W=700, G=900	216134	216134
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303	
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 800MM		206304
PORE CZ BOCZNA	216044	216044
PORE CZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049
PORE CZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050
PORE CZ CZOŁOWA 400 MM	216046	
PORE CZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047
RURA DO SPUSTU OLEJU DLA 15L FRYT.	206301	206301
SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA	206086	206086
TACKA OSADOWA DO FRYTOWNICY 15L	206235	206235
WYCIOR DO PRZEP. RURKI SPUST.-FRYT. 15L	921695	921695
ZESTAW NÓZEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136

CINE010
2013-10-03

Linia XP900
Frytownice 1x15L i 2x15L (EL)

391087



LEGENDA
EI - złącze elektryczne

391087

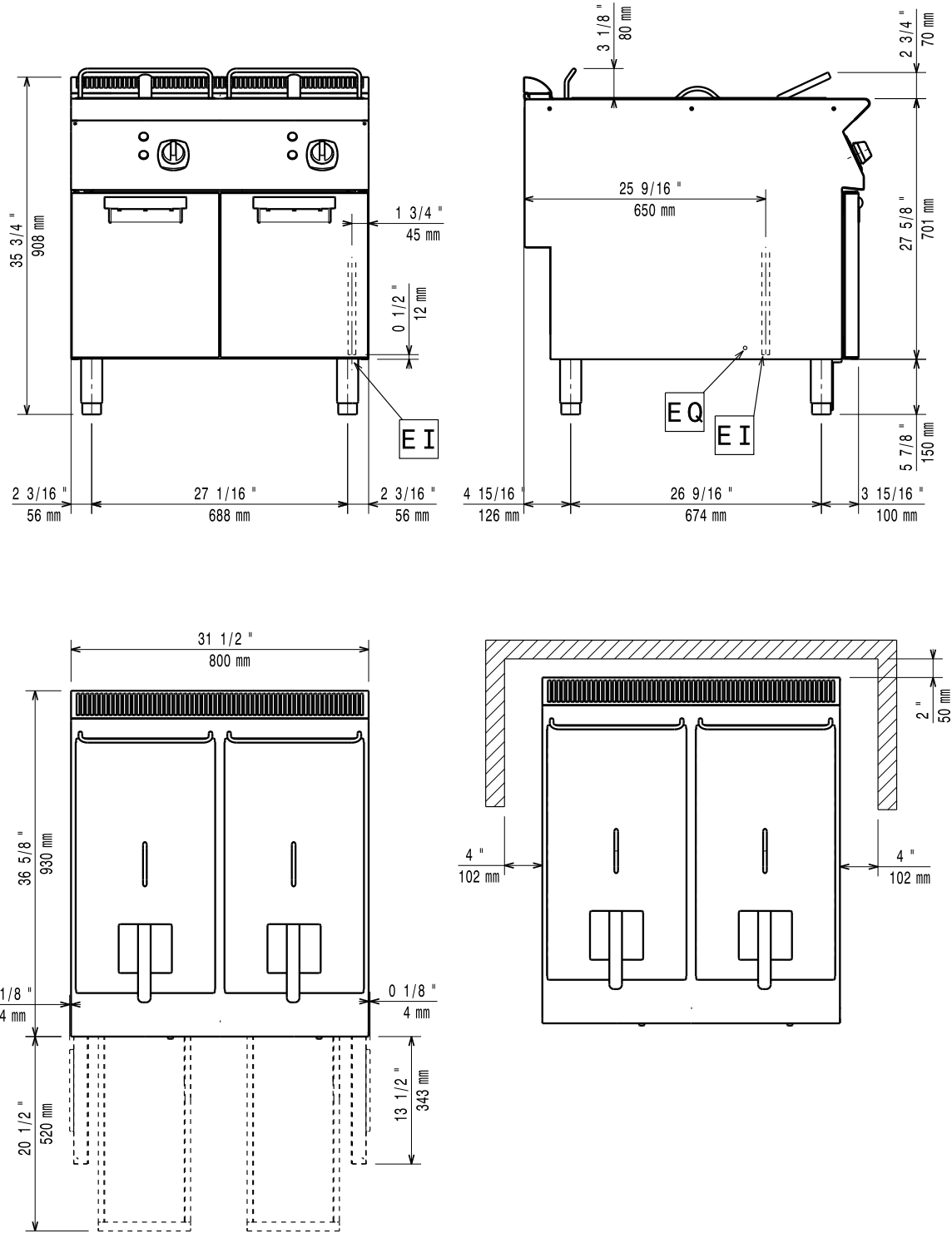
400 V, 3N, 50/60

CINE010

2013-10-03

Linia XP900
Frytownice 1x15L i 2x15L (EL)

391088



LEGENDA EI - złącze elektryczne	391088
	400 V, 3N, 50/60

CINE010

2013-10-03