

Frytownice 1x18L i 2x18L (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.



391095



- Grubość blach górnej płyty - **2mm**, **wyprodukowano tłoczaniem z jednego kawałka blachy nierdzewnej**.
- Zewnętrzna konstrukcja w całości wyprodukowana ze stali nierdzewnej z wykończeniem powierzchniowym polerowaniem Scotch Brite.
- Modele z 18 litrową komorą produkowane są w klasycznym wykończeniu, czyli z podgrzewaniem uzbrojonymi elementami grzewczymi, umiejscowionymi w roztworze oleju.
- 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 - 2 chromowane kosze.
- 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 1x18L i 2x18L (EL)

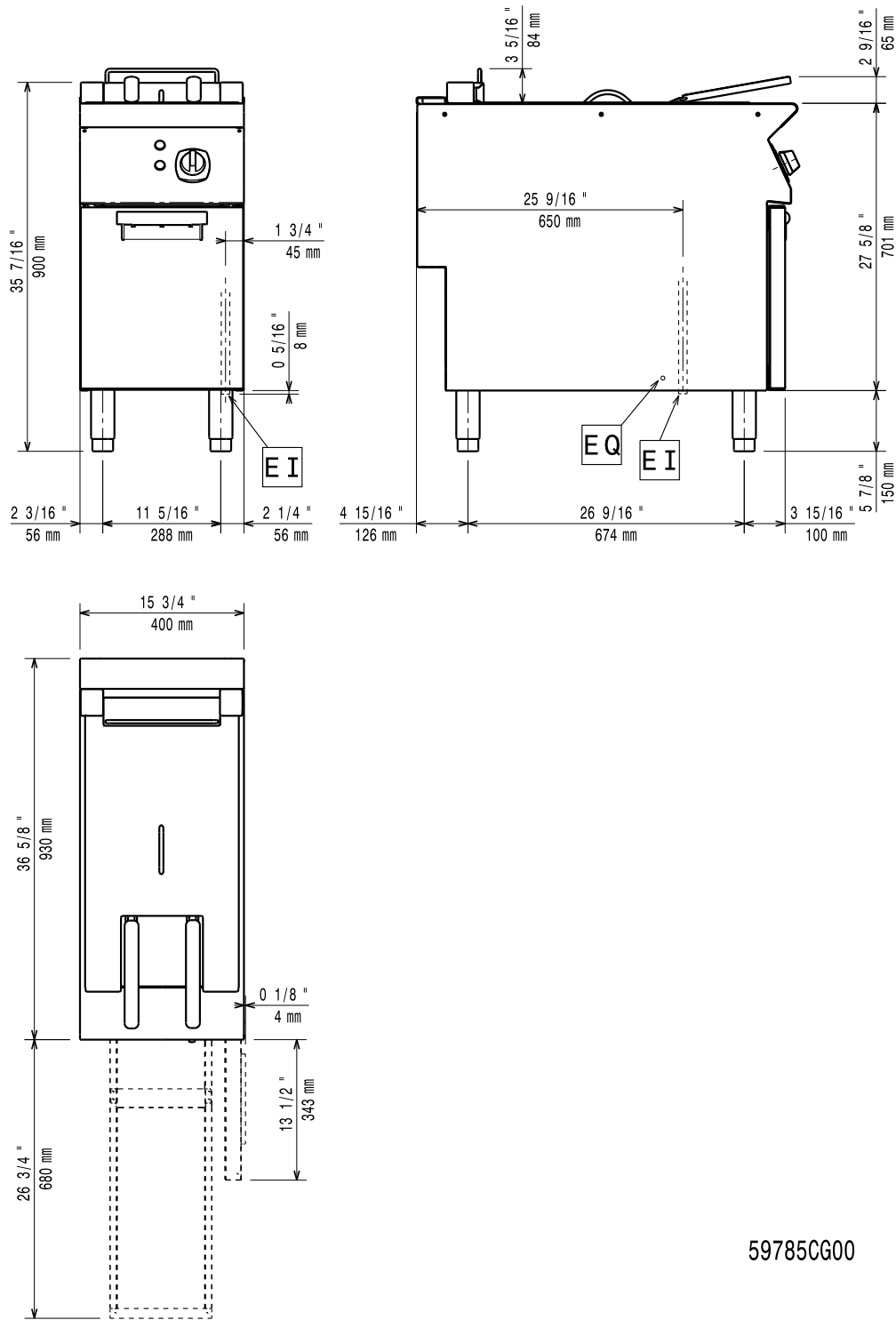
	391094	391095
DANE TECHNICZNE		
Zasilanie	Elektryczny	Elektryczny
Montaż	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach	Wolnostojący na cokole betonowym; Wolnostojący na nóżkach
Konfiguracja	Wolnostojący	Wolnostojący
Pojemność - l.	20	20
Wymiary zewnętrzne - mm		
szer.	400	800
gł.	930	930
wys.	850	850
Wymiary zewnętrzne - mm		
regulacja wysokości	50	50
Ilość komór	1	2
Wymiary użytkowe komory - mm		
szer.	340	340
gł.	400	400
wys.	290	290
Ilość koszy	2	4
Ogranicznik temperatury	●	●
Zakres regulacyjny termostatu (min-maks) - C	105, 185	105, 185
Pojemność komory - min/maks. - l.	18, 20	18, 20
Zużycie energii min, maks. - kWh		
Moc - kW		
zainstalowana-elekt.	16,5	33
Waga netto - kg	57	115
Napięcie zasilania	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE		
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	1	2
KOSZ DO FRYTOWNICY, 2X POŁÓWKOWY	1	2
AKCESORIA		
2X NIERDZ. OSŁONA BOCZNA	206180	206180
2X NIERDZ. OSŁONA DO INSTALACJI NA COKÓŁ	206157	206157
2X PŁYTA BOC. SERW. PRZESTR. KOŁO SCIANY	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
DRZWI DO OTWARTEJ PODSTAWY - ELUX	206350	206350
DUŻA PORECZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM	216185	216185
DUŻA PORECZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM	216186	216186
KOSZ DO 18&23L KOMORY FRYT., linia 900	927226	927226
KOSZ DO FRYTOWNICY, 2X POŁÓWKOWY	927223	927223
OLEJOWY FILTR DO FRYTOWNIC	206359	206359
PŁYTA POKRYWOWA, BOCZNA, W=700, G=900	216134	216134
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 400MM	206303	
PODWYŻSZENIE KOMINKA - 800MM		206304
PORECZ BOCZNA	216044	216044
PORECZ CZOŁOWA 1200 MM	216049	216049
PORECZ CZOŁOWA 1600 MM	216050	216050
PORECZ CZOŁOWA 400 MM	216046	
PORECZ CZOŁOWA 800 MM	216047	216047
SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA	206086	206086
SZCZOTKA DO CZYSZC. ZAWORU-HD FRYTOWNICE	927227	927227
ZESTAW NÓZEK Z KOŁNIERZEM	206136	206136

CINF010

2013-10-03

Linia XP900
Frytownice 1x18L i 2x18L (EL)

391094



59785CG00

CINF010

2013-10-03

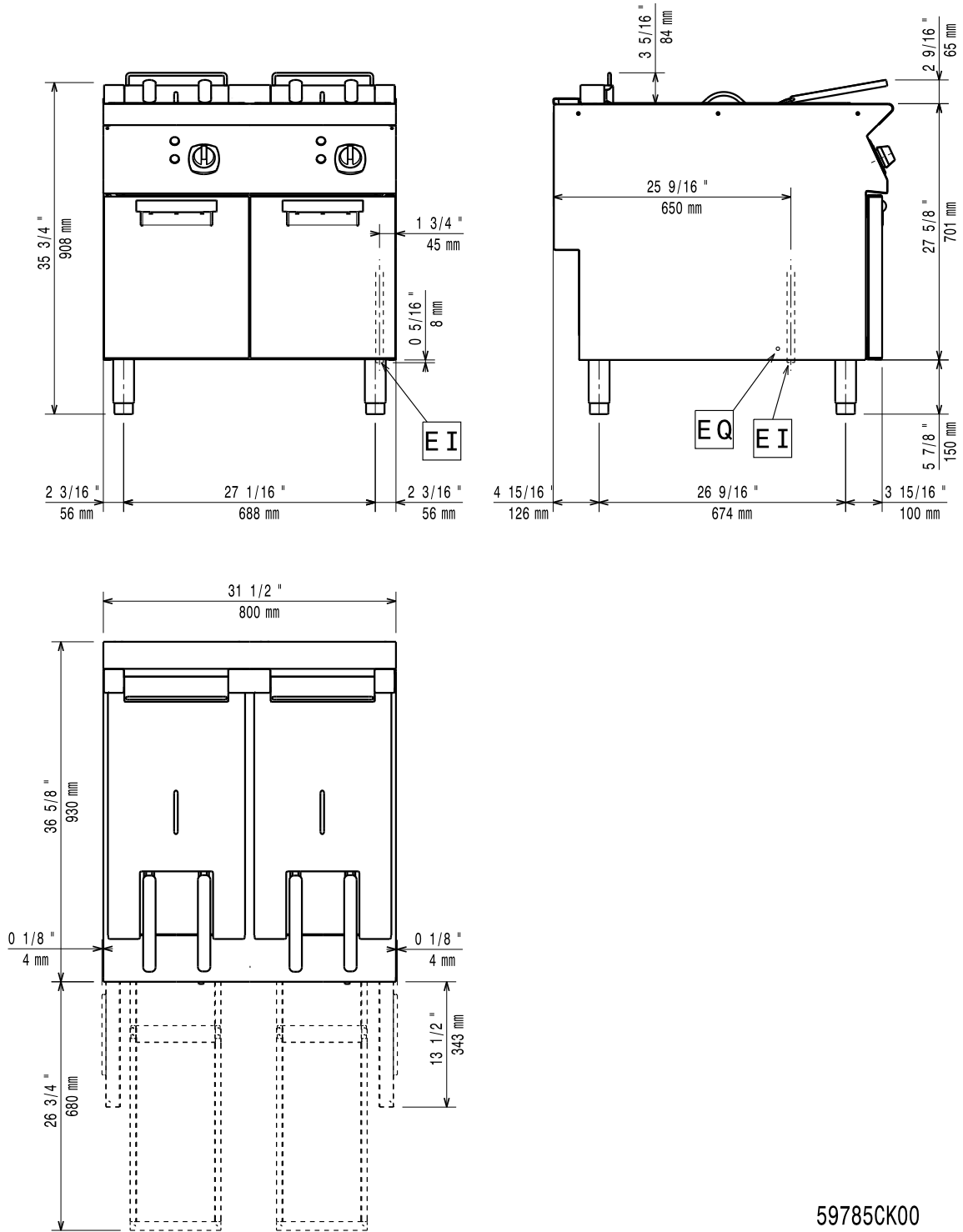
LEGENDA
EI - złącze elektryczne

391094

400 V, 3N, 50/60

Linia XP900
Frytownice 1x18L i 2x18L (EL)

391095



LEGENDA
EI - złącze elektryczne

391095

400 V, 3N, 50/60

CINF010

2013-10-03