

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Multicooker, elektrisch 10 kW, 2/1GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



391151 (E9MFEHDIO0)

MULTICOOKER, elektrisch 10
kW, 2/1GN, 22 liter,
roestvrijstalen compound
bodem, 400v-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde 2/1GN multicooker met braadpan van 22 liter, 630x510x100 mm, vloermodel met open bergkast. De multicooker heeft een veelzijdige inzetbaarheid: als bakplaat, braadpan, kookpan of bain-marie. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Braadpan met 15 mm dikke compound bodem, opgebouwd uit een onderplaat van 12 mm dik uitgegloeid speciaal staal voor een goede warmte spreading en een toplaag van 3 mm roestvrijstaal AISI316. De braadpan is naadloos ingelast in het bovenblad en rondom uitgevoerd met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging. Ruime afvoeropening van Ø60 mm, met vlakke stopper en een verlengde afvoerpijp, voor eenvoudig aftappen. Traploze thermostatische temperatuur regeling, 120 - 300°C, gecombineerd met een energie regel knop. Inclusief schraper met verwisselbaar speciaal blad, geschikt voor de afgeronde hoeken van de braadpan. De open onderbouwkast met een vlakke bodemplaat en een geleiderset voor het plaatsen van een gastronom opvangbak. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Universeel bereidingsapparaat dat kan worden gebruikt voor bakken en braden, koken of als bain marie, maar ook voor roerbakken, sauteren, pocheren, stoven, smoren en het bereiden van witte sauzen.
- De compound pan bodem (12 mm uitgegloeid staal met een 3 mm toplaag van roestvrijstaal AISI316) geeft een optimaal resultaat.
- De roestvrijstalen bak is uitgevoerd met afgeronde hoeken voor meer reinigingsgemak.
- De bodemtemperatuur is nauwkeurig in te stellen door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- De temperatuur is instelbaar van 120 °C tot 300 °C.
- Gelijkmatische temperatuurverdeling over de gehele bodem.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Incoloy beschermde verwarmingselementen voor een betere thermische verdeling.
- Thermostatische regeling en energie regeling, ter voorkoming van energie schommelingen.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.

Constructie

- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- De onderbouwkast is uitgevoerd met geleiders voor een gastronom container.

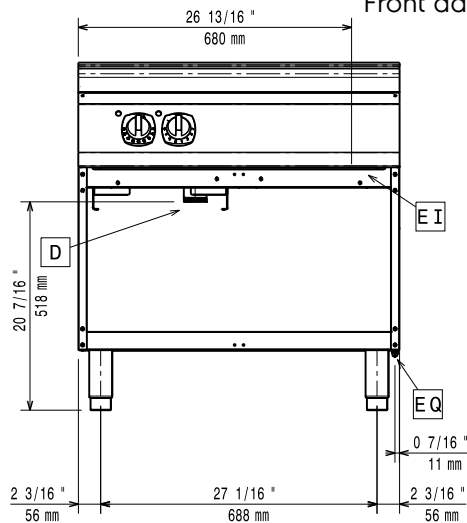
Goedkeuring: _____



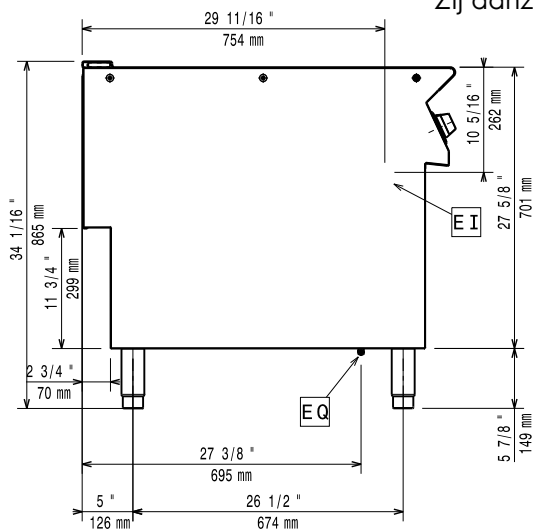
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Multicooker, elektrisch 10 kW, 2/1GN

Front aanzicht

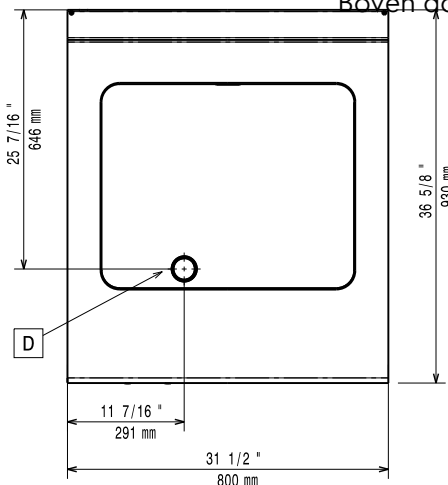


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

391151 (E9MFEHD100) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen

10 kW

Opstelling

Indien de multicooker wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Panafmetingen, LxBxD 630x510x100 mm

Pan capaciteit, maximaal 22 Liter

Temperatuur, minimaal 120 °C

Temperatuur, maximaal 300 °C

Externe afmetingen, lengte 800 mm

Externe afmetingen, hoogte 850 mm

Externe afmetingen, breedte 930 mm

Gewicht, netto 115 kg

Waterdichtheid index IPX5

Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Multicooker, elektrisch 10 kW, 2/1GN



Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2020.10.02

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255

Optionele accessoires

- SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255 ☐
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- WIELENSET, 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø125 mm, voor combinatie met een basisframe PNC 206135 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, LINKS EN RECHTS, OP SOKKEL, 900XP PNC 206157 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 900XP PNC 206180 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, wand opstelling PNC 206181 ☐
- 2 AFDICHTPANELEN LEIDINGKANAAL, kastdeel en plintdeel, voor zichtzijde van 900XP vloermodel of topmodel op onderbouw kast, rug-aan-rug opstelling PNC 206202 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- CENTRALE STEUN voor 800 mm en 1200 mm onderbouw kast, benodigd bij montage van draaideuren, geleiderset of ladenset PNC 206245 ☐
- VERWARMINGSSET voor onderbouwkast 400 mm of 800 mm, elektrisch, instelbare thermostatische temperatuur regeling PNC 206259 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304 ☐
- DRAAIDEUR voor onderbouwkast 700XP-900XP, zowel links- als rechtsdraaiend PNC 206350 ☐
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 800 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206367 ☐
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 900XP PNC 216134 ☐
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216186 ☐
- DEKSEL, roestvrijstaal, voor multicooker 2/1GN PNC 921690 ☐

- 5 SCHRAPERBLADEN met afgeronde hoeken, voor schraper 164255, speciaal voor gebruik in de multicooker PNC 921694 ☐