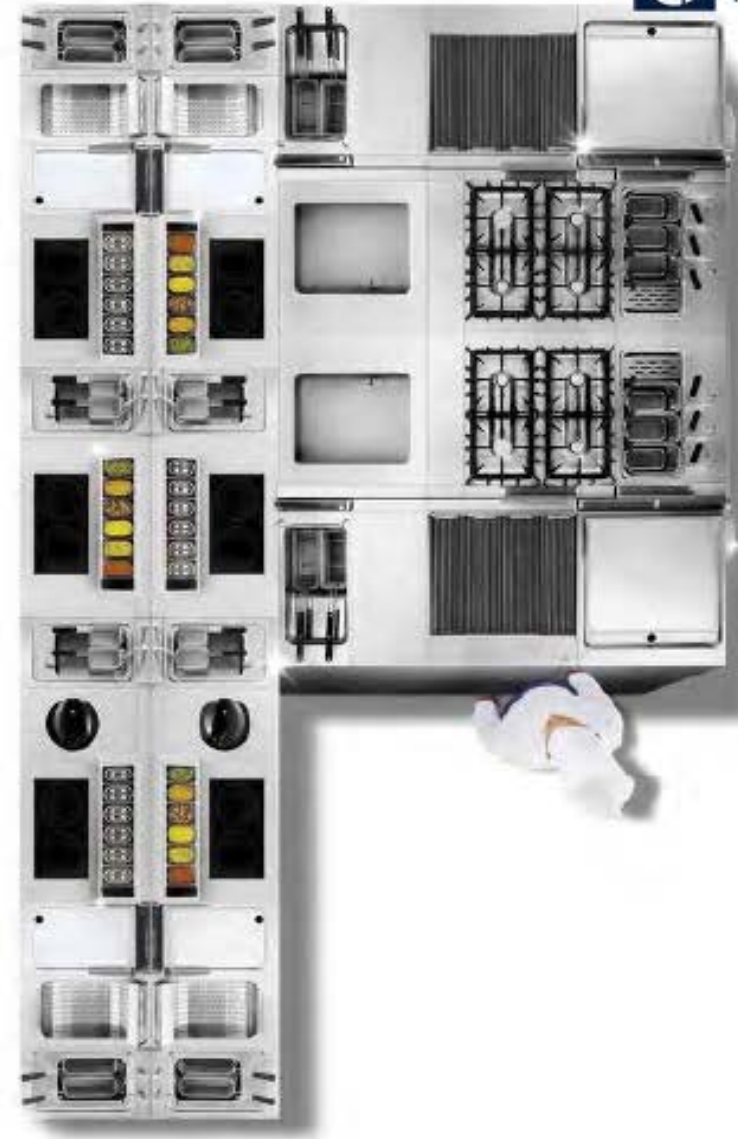
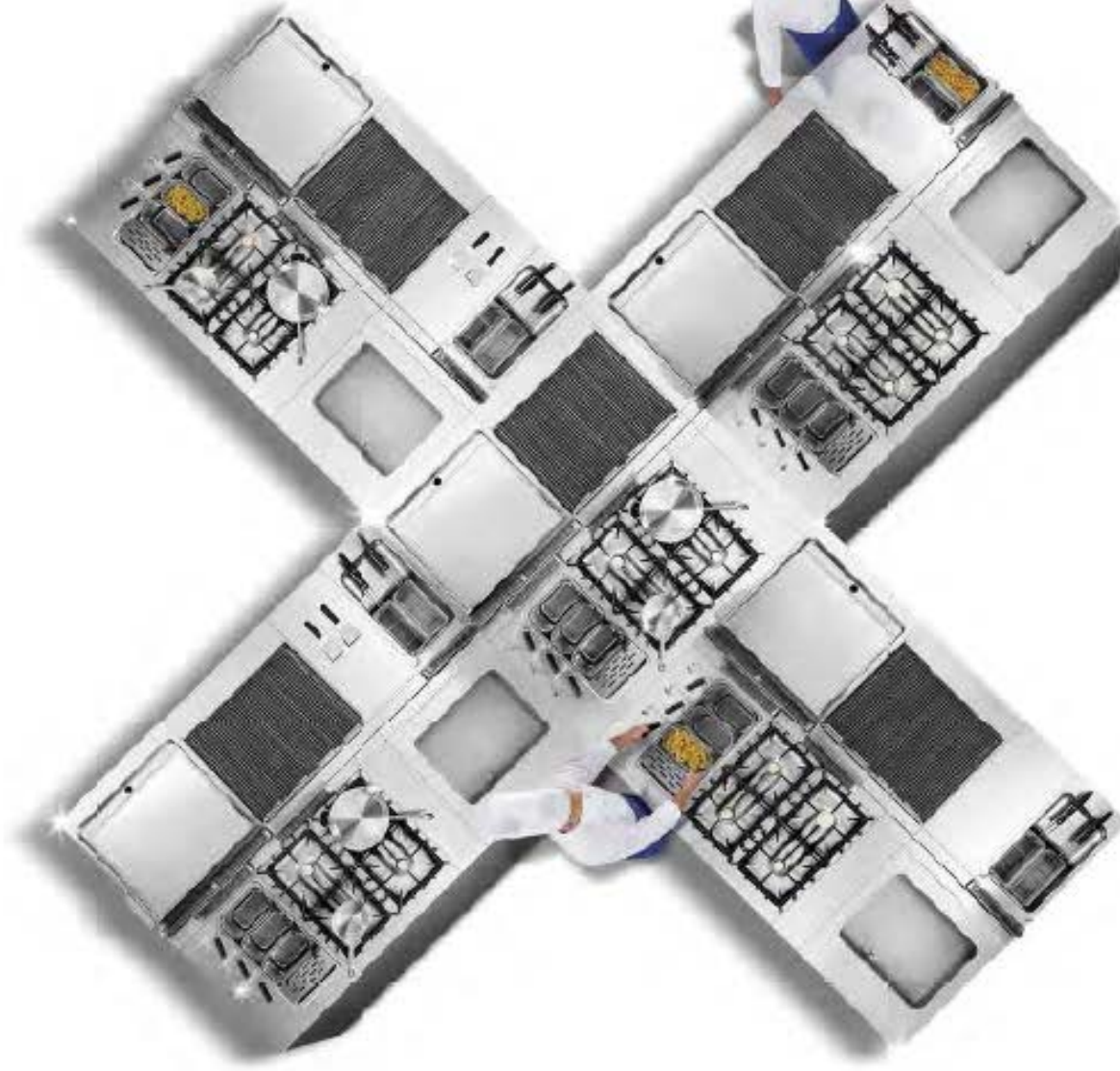




700&900XP – OGÓLNA OFERTA, UNIKALNE CECHY, PATENTY



700&900XP - ogólne informacje

Cechy projektowe i konstrukcyjne



Laserowo cięte,
bezzwowe
blaszane blaty

Laserowy nadruk
logo

Uchwyty ze stali
nierdzewnej

Metalowe
pokręta

Blaty wykonane z jednego kawałka, ze stali nierdzewnej, za pomocą prasowania.

Grubość 1,5 mm dla 700XP (2 mm dostępna w wersji specjalnej).

Grubość 2 mm dla 900XP, (3 mm dostępna w wersji specjalnej).

Wykonanie H2 dla podstaw jest również dostępne - należy pytać o specjalną cenę i dostępność.





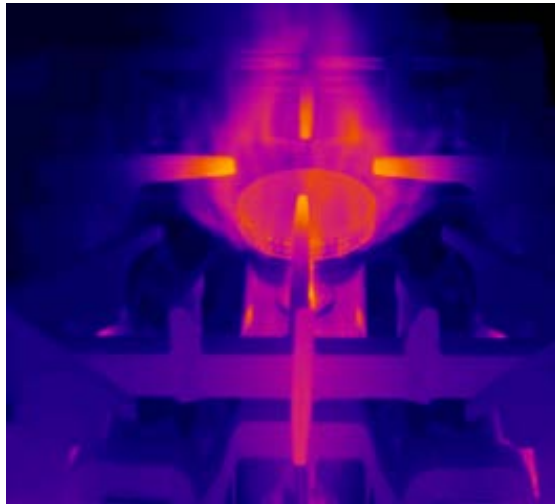
Asortyment urządzeń do gotowania
700&900XP

700&900XP - ogólne informacje

Palniki gazowe „Flower Flame”



Palniki „Flower Flame” są instalowane dla każdego asortymentu urządzeń gazowych 700&900XP. Otwarty płomień ma kształt kwiatu (patrz poniżej, po lewej). Płomień dostosowuje się do wymiarów spodu garnka i nagrzewa powierzchnię dna, a nie boków naczynia. Dzięki temu, skuteczność wymiany (wykorzystania) energii wynosi około 60%.



Moc palników dla poszczególnych linii jest następująca:

palniki 5,5 kW (średnica 60 mm) dla 700XP

palniki 6 kW (średnica 60 mm) lub palniki 10 kW (średnica 100 mm) dla 900XP.

UNIQUE
in the industry

700&900XP - ogólne informacje

Asortyment trzonów gazowych



Istnieje wiele różnych opcji dla asortymentów urządzeń gazowych 700XP lub 900XP. Są one produkowane jako wersja nadstawkowa z 2, 4 lub 6 palnikami lub jako wersja wolnostojąca na otwartej podstawie lub na piekarniku.

Dla modeli 700XP palniki mają zawsze tylko moc 5,5 kW, a dla 900XP dostępnych jest wiele różnych kombinacji palników o mocy 6 kW i 10 kW.

Zapoznaj się z aktualnym cennikiem lub przeglądem asortymentu, by poznać więcej szczegółów na temat całej oferty.



Wszystkie palniki dla obu linii są wyposażone w mały palnik pilotowy, podtrzymujący płomień, nawet gdy główny palnik jest wyłączony. Poprzez proste ustawienie przycisku obsługi w dowolnej pozycji roboczej, główny palnik zostaje zapalony od tego płomienia pilotowego.

Funkcja ta zapewnia oszczędność gazu dla głównego palnika, gdy nie jest realizowane gotowanie, a także oszczędność czasu przy włączaniu głównego palnika, gdy musimy szybko użyć go ponownie.

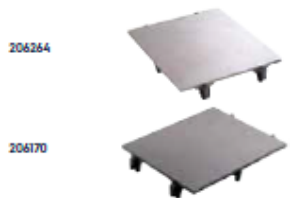
Electrolux 700&900XP - ogólne informacje

sortyment trzonów gazowych - przydatne akcesoria



Wszystkie palniki (w 700XP i 900XP) są standardowo wyposażone w ruszty na garnki i patelnie ze stali miękkiej (stal nierdzewna jest dostępna jako specjalne wykonanie).

Środkowy otwór w ruszcie dla linii 700XP ma 60 mm, a dla linii 900XP - 100 mm. Zatem minimalna średnica garnka, którego można użyć dla linii 700XP to około 80 mm, a dla 900XP - około 120 mm.



Burner radiant plates

Range	700XP	900XP
PNC	206264	206170
Plate		only for 6kW burners
Material	cast iron	

- Solid top made for gas burners and simple service



Wok support

Range	700XP and 900XP
PNC	206363
Material	stainless steel

- Wok pan support for open burners
- Except for 3-burner top 391024

By użyć mniejszych garnków lub naczyń, można wykorzystać dodatkowe akcesoria - płytki radiacyjne na palnik. Takie płytki można też wykorzystać jako małą płytę grillową.

Dostępna jest również podpora woka dla standardowych palników XP700&900.

700&900XP - ogólne informacje

900XP - asortyment Paella



UNIQUE
in the industry



Dostępny jedynie dla 900XP.

Specjalny asortyment z 3 niezależnie sterowanymi koncentrycznymi palnikami.

Palnik centralny o średnicy 60 mm i mocy gazowej 5 kW

Palnik środkowy o średnicy 180 mm i mocy gazowej 10 kW.

Największy o średnicy 350 mm i mocy gazowej 15 kW.

Możliwość korzystania z mocy gazowej od 5 kW do 30 kW.

Najmniejszy garnek/patelnia, jaki może zostać użyty ma średnicę 200/230 mm, a największy - średnicę do 800 mm.

206363



Wok support

Range	700XP and 900XP
PNC	206363
Material	stainless steel

- Wok pan support for open burners
- Except for 3-burner top 391024

Podpora woka nie nadaje się do zastosowania w asortymencie Paella.

700&900XP - ogólne informacje

700XP - oferta piekarników



STATYCZNE PIEKARNIKI GAZOWE:

Z komorą piekarnika GN 2/1, jednym rusztem GN 2/1 o 3 różnych pozycjach, o mocy gazowej 6 kW, z zapłonem piezoelektrycznym, o temperaturach roboczych w zakresie 110 - 270°C

STATYCZNE PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE:

Z komorą piekarnika GN 2/1, jednym rusztem GN 2/1 o 3 różnych pozycjach, o mocy elektrycznej 6 kW, o temperaturach roboczych w zakresie 140 - 300°C

DUŻE STATYCZNE PIEKARNIKI GAZOWE:

Z dużą komorą piekarnika 760 x 540 mm, z jednym rusztem o 4 różnych pozycjach, o mocy gazowej 9 kW, z zapłonem piezoelektrycznym, o temperaturach roboczych w zakresie 110 - 300°C

700&900XP - ogólne informacje

900XP - oferta piekarników



STATYCZNE PIEKARNIKI GAZOWE:

Z komorą piekarnika GN 2/1, jednym rusztem GN 2/1 o 3 różnych pozycjach, o mocy gazowej 8,5 kW (2 x 8,5 kW), z zapłonem piezoelektrycznym, o temperaturach roboczych w zakresie 120 - 280°C

DUŻE STATYCZNE PIEKARNIKI GAZOWE:

Z dużą komorą piekarnika 1000 x 700 mm, z jednym rusztem o 3 różnych pozycjach, o mocy gazowej 12 kW, z zapłonem piezoelektrycznym, o temperaturach roboczych w zakresie 120 - 280°C

KONWEKCYJNE PIEKARNIKI GAZOWE:

Z komorą piekarnika GN 2/1, jednym rusztem GN 2/1 o 2 różnych pozycjach, o mocy gazowej 10,5 kW, z zapłonem piezoelektrycznym, o temperaturach roboczych w zakresie 120 - 280°C, z grzaniem konwekcyjnym 1450 / 1750 obrotów na minutę, lub trybem statycznym. Możliwość równomiernego gotowania na dwóch poziomach.

STATYCZNE PIEKARNIKI ELEKTRYCZNE:

Z komorą piekarnika GN 2/1, jednym rusztem GN 2/1 o 3 różnych pozycjach, o mocy elektrycznej 6 kW, o temperaturach roboczych w zakresie 110 - 285°C

700&900XP - ogólne informacje

Płyty „French top”



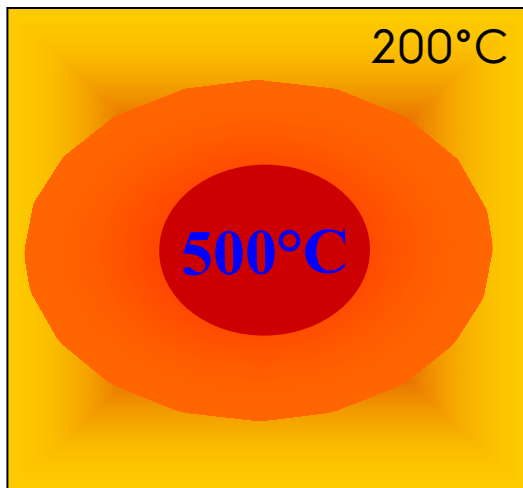
Dostępne dla obu linii w różnych wykonaniach.

Możliwość użytkowania w wersji nadstawkowej z wymiarami płyty grzejnej 690 x 595 mm dla 700XP (z jednym centralnym palnikiem 1 x 7 kW mocy gazowej) lub z wymiarami płyty grzejnej 797 x 696 mm dla 900XP (z jednym centralnym palnikiem 1 x 10,5 kW mocy gazowej).

Dostępne są różne opcje wersji półwkowej dla linii 700XP, z połową wielkości na płyty grzejne i połową w wersji gazowej. Są one połączone ze standardowymi palnikami gazowymi.

Są również wersje z płytami jak wyżej, w połączeniu z piekarnikami gazowymi. Dostępne są statyczne piekarniki gazowe GN2/1 (6 kW mocy gazowej) dla linii 700XP, lub statyczne piekarniki gazowe GN2/1 (8,5 kW mocy gazowej) dla linii 900XP, lub konwekcyjne gazowe GN2/1 (10,5 kW) dla linii 900XP.

Płyta grzejna jest zawsze ogrzewana przez jeden centralny palnik, zainstalowany pod płytą (wersja pełna lub półwkowa). Dostępne są 3 stopnie grzania: moc maksymalna, moc minimalna lub palnik pilotowy. Maksymalna temperatura nad palnikiem osiąga wartość do 500°C, a temperatura „w narożach” to około 200°C przy maksymalnej mocy palnika.



Electrolux 700&900XP - ogólne informacje

900XP - Gazowe płyty „solid top”



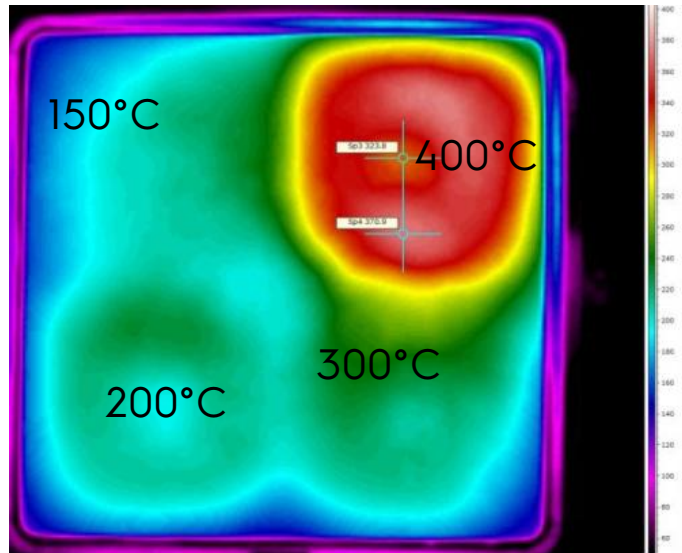
Dostępne jedynie dla linii 900XP.

Możliwość użytkowania tylko w wersji nadstawkowej, z wymiarami płyty grzejnej 350 x 650 mm dla wersji półwkowej (z jednym centralnym palnikiem 1 x 8 kW mocy gazowej) lub z wymiarami płyty grzejnej 750 x 650 mm (z dwoma palnikami 2 x 8 kW mocy gazowej).

Płyta jest ogrzewana przez jeden centralny palnik dla wersji półwkowej lub przez dwa niezależne palniki dla pełnej wersji. Każda połowa jest sterowana niezależnie, nawet jeśli ciepło jednej połowy może wpłynąć na drugą (podobna zasada jak w przypadku płyt bezpośredniego smażenia „solid top” linii Thermaline). Dostępne są 3 stopnie grzania: moc maksymalna, moc minimalna lub palnik pilotowy. Maksymalna temperatura nad palnikiem osiąga wartość do 500°C, a temperatura „w narożach” to około 200°C przy maksymalnej mocy palnika.

700&900XP - ogólne informacje

Elektryczne płyty „solid top”



Dostępne dla obu linii w różnych wykonaniach.

Możliwość użycia tylko w wersji nadstawkowej, z następującymi wymiarami płyty grzejnej:

700XP, pół modułu, wymiary płyty grzejnej 360 x 565 mm, dwie niezależne strefy (2 x 2,5 kW), 10 nastaw temperatury, od 0 do 440°C

700XP, pełny moduł, wymiary płyty grzejnej 760 x 565 mm, cztery niezależne strefy (4 x 2,5 kW), 10 nastaw temperatury, od 0 do 440°C

900XP, pół modułu, wymiary płyty grzejnej 360 x 715 mm, dwie niezależne strefy (2 x 3,5 kW), 9 nastaw temperatury, od 0 do 400°C

900XP, pełny moduł, wymiary płyty grzejnej 760 x 665 mm, cztery niezależne strefy (4 x 2,5 kW), 9 nastaw temperatury, od 0 do 400°C

Każda strefa jest sterowana niezależnie, nawet jeśli ciepło jednej strefy może wpłynąć na pozostałe (podobna zasada jak w przypadku płyt bezpośredniego smażenia „solid top” linii Thermaline).

700&900XP - ogólne informacje

Asortyment trzonów elektrycznych



Różne wykonania nadstawkowe dla 700XP z 2, 4, lub 6 okrągłymi elementami grzejnymi. Mają one moc elektryczną 2,6 kW i średnicę 230 mm.



W ofercie 700XP są również kwadratowe elementy grzejne. Ich moc to też 2,6 kW, a wymiary to 230 x 230 mm.

Wersja wolnostojąca z zaokrąglonymi elementami grzejnymi lub z kwadratowymi elementami, zawsze na statycznym piekarniku elektrycznym (6 kW i GN2/1).



Dla 900XP dostępne są jedynie kwadratowe elementy grzejne, w wykonaniu podwójnym lub poczwórnym dla wersji nadstawkowych, lub poczwórnym na statycznym piekarniku elektrycznym (6 kW i GN2/1) dla wersji wolnostojącej.

Moc kwadratowych elementów grzejnych linii 900XP to 4 kW, a powierzchnia grzejna ma wymiary 300 x 300 mm.

700&900XP - ogólne informacje

Asortyment trzonów elektrycznych - przydatne akcesoria



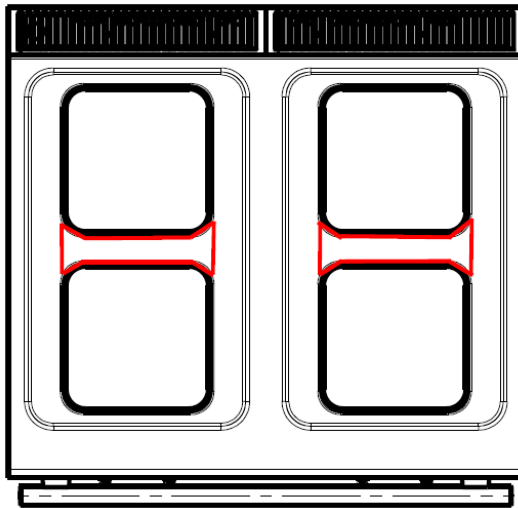
206168
206056



Cast iron bars

Range	700XP	900XP
PNC	206168	206056
Material	cast Iron	

- 2 cast iron bars to obtain 2 wider flat cooking zones
- 700XP for hot square plates only



Sztabki żeliwne (tylko) dla kwadratowych elementów grzejnych.

Pozwalają zwiększyć powierzchnię gotowania do płyty bezpośredniego smażenia „solid top” z opcją przesuwania garnków i patelni, bez konieczności ich podnoszenia.

Przydatne w celu połączenia przednich i tylnych elementów grzejnych.

Brak możliwości wykorzystania pomiędzy lewymi i prawymi elementami (z powodu kształtu tłoczzonej „ramy”).

700&900XP - ogólne informacje

Asortyment urządzeń indukcyjnych



Tylko jako wersje nadstawkowe dla obu linii.

Oferta obejmuje płyty 2-strefowe, 4-strefowe, jak również wok indukcyjny (dla obu linii).



Dostępne są dwie wersje płyt indukcyjnych dla 700XP jeśli chodzi o moc, 3,5 kW lub 5 kW na strefę. Minimalna średnica garnka/patelni to 120 mm, a maksymalna to 230 mm.



Strefy indukcyjne w linii 900XP mają tylko jedną moc: 5 kW na strefę. Minimalna średnica garnka/patelni to 120 mm, a maksymalna to 280 mm.

Asortyment woków indukcyjnych dla obu linii ma taką samą moc 5 kW, a średnica misy woka to maksymalnie 300 mm.

700&900XP - ogólne informacje

Asortyment urządzeń indukcyjnych



UNIQUE
in the industry

Należy mieć świadomość, że asortyment urządzeń indukcyjnych jest bardzo przydatny, energooszczędny, lecz również niezwykle czuły jeśli chodzi o sposób korzystania z niego, serwis, konserwację oraz jakość garnków/patelni, używanych do gotowania.

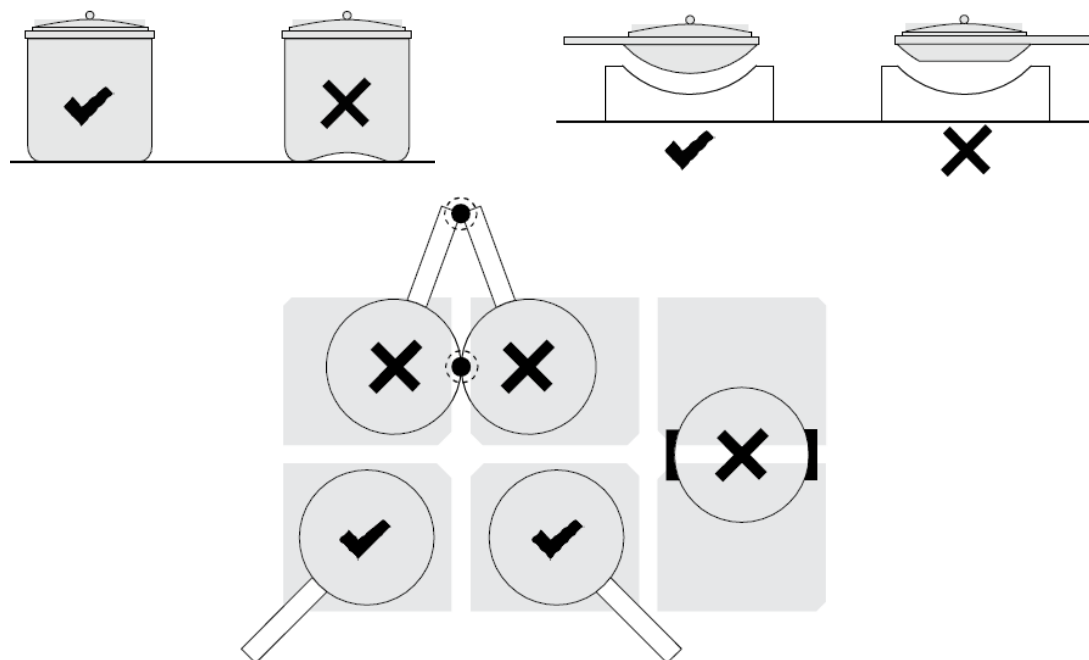
Stosowane naczynia muszą być wykonane z materiału ferromagnetycznego i mieć idealnie płaskie dno. Garnki/patelnie nie mogą stykać się ze sobą; nie mogą też stać na dwóch pracujących strefach indukcyjnych jednocześnie.

Nigdy nie używać takich samych garnków dla palników gazowych i urządzeń indukcyjnych!

Ekskluzywny asortyment indukcji dwustrefowej z tylnym pojemnikiem - 6 x GN 1/9 dostępny w linii 700XP.

2 strefy po 5 kW obok siebie, minimalna średnica garnka/patelni to 120 mm, a maksymalna to 230 mm.

Tylny pojemnik może być wykorzystany jako element neutralny na przyprawę (przykładowo) lub jako element „zimny” z kostkami lodu na dnie. Dno pojemnika jest wyposażone w otwór spustowy do odprowadzenia wody z topiącego się lodu.



700&900XP - ogólne informacje



Kilka faktów na temat urządzeń z palnikami gazowymi, płyt „solid top”, urządzeń na podczerwień i urządzeń indukcyjnych

	Gas flame	Solid hot plate	Radiant heat	Induction
Conversion of heat	Open flame	Glow wire, covered	Glow wire, not covered	Magnetic force
Heat transmission	Direct heat of flame	Contact heat	Infrared heat, contact heat	Induction heat by magnetic changes
Advantages	Fast, cheap, direct heat transmission	Robust	Universal, fast, flat surface, easy to clean	Very fast, economic, direct heat transmission, flat surface, very easy to clean
Energy consumption *	258 Wh	241 Wh	178 Wh	134 Wh
Time to heat up *	4:50»	7:40»	7:28»	3:16»
Surface temperature *	450°	390°	430°	110°
Time to cool down surface up to 65° *	15 min	49 min	35 min	10 min

* Based on internal tests: all the tests are performed by heating up 1 liter of water in a steel pan with 180 mm diameter from 18° to 98°C

700&900XP - ogólne informacje



Główne zalety płyt indukcyjnych oraz płyt „solid top”



ZALETY:

Bezpośrednie przekazanie energii przez działanie pola magnetycznego, rozgrzanie całego garnka (nie tylko dna), bardzo szybkie nagrzanie, automatyczne wyłączenie, gdy garnek znajdzie się poza strefą, bardzo wysoka wydajność - niezwykle ekonomiczne działanie, niska emisja ciepła do otoczenia, płaska powierzchnia - łatwość czyszczenia.

WADY:

Szklana powierzchnia jest bardzo delikatna, ograniczona średnica garnków i patelni, ograniczenia dotyczące materiałów oraz kształtu i jakości garnków i patelni, ograniczenie prawidłowej pozycji garnków i patelni; nie zaleca się przesuwania garnków i patelni pomiędzy strefami.



ZALETY:

Bardzo solidna i wytrzymała konstrukcja, bez ograniczenia średnicy garnków i patelni, ich materiałów, kształtu, możliwości przesuwania naczyń oraz użycia dowolnego obszaru na płycie, możliwość tworzenia stref temperaturowych, stosunkowo szybkiego gotowania, gdy płyta jest nagrzana, płaska powierzchnia.

WADY:

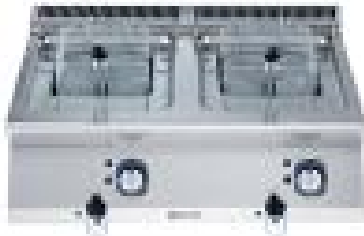
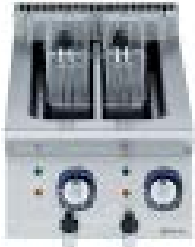
Długi czas nagrzewania płyty do temperatury gotowania, duża emisja ciepła do otoczenia (nie jest to najbardziej ekonomiczne rozwiązanie), niebezpieczna w obsłudze z powodu gorącej powierzchni.

Frytkownice
700&900XP



700&900XP - ogólne informacje

Frytkownice do smażenia w głębokim tłuszczu



Obie linie, dostępne w wersji z grzaniem elektrycznym lub gazowym, oferują wiele różnych pojemności komór, obsługiwanych ze standardowego panelu z pokrętkami, lub z programowalnego panelu cyfrowego (więcej szczegółów w aktualnym cenniku lub przeglądzie asortymentu).

Linia 700XP oferuje modele nadstawkowe lub wolnostojące z zamkniętą podstawą. W przypadku modeli nadstawkowych olej jest zawsze odprowadzany przez kurek z przodu urządzenia.

Linia 900XP oferuje tylko modele wolnostojące z zamkniętą podstawą.

Kurek spustu oleju jest ukryty w zamkniętej szafce podstawy.

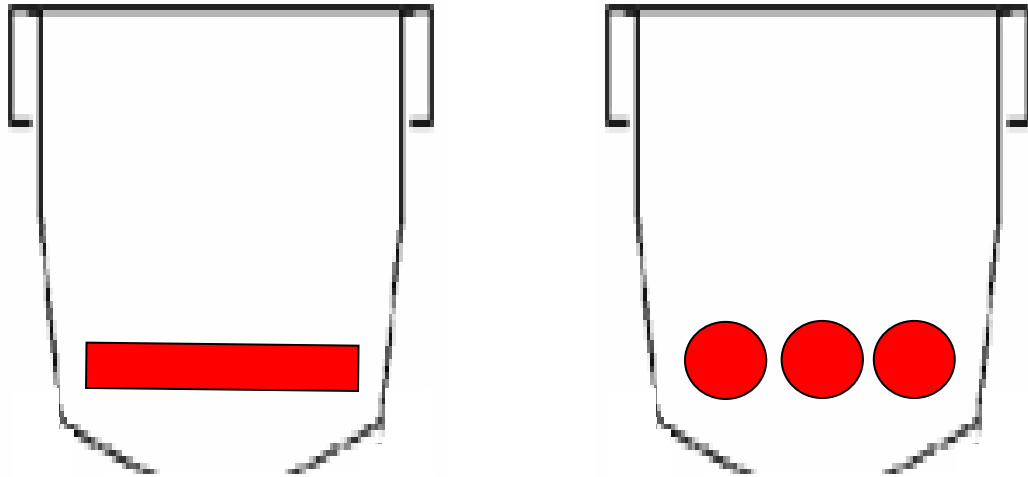
Wszystkie modele wolnostojące (z obu linii) są wyposażone w zbiornik ociekowy w zamkniętej podstawie jako standard.

Programowalny model 700XP 371083 to jedyne urządzenie bez zbiornika ociekowego w podstawie, ponieważ system obsługi jest umieszczony na dole szafki.



700&900XP - ogólne informacje

Frytkownice - grzanie bezpośrednie

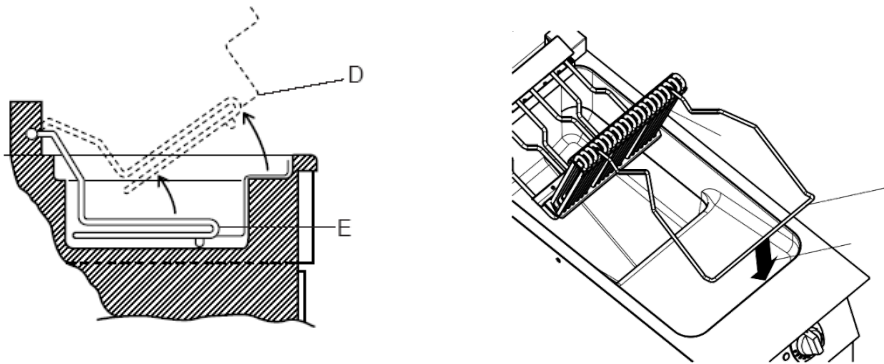


Obie linie oferują tradycyjny system grzania - elektryczny lub gazowy.

Ten system grzewczy jest przydatny w kuchni, gdzie są smażone różne rodzaje żywności, o różnych temperaturach smażenia w tej samej frytkownicy. Dzięki wewnętrznym elementom grzejnym, wzrost temperatury jest szybszy.

Z drugiej strony, olej do smażenia szybciej się zanieczyszcza, głównie na skutek spalania okruchów panierki / żywności - jakość oleju pogarsza się bardzo szybko.

Zaleca się stosunkowo częste wymiany oleju.

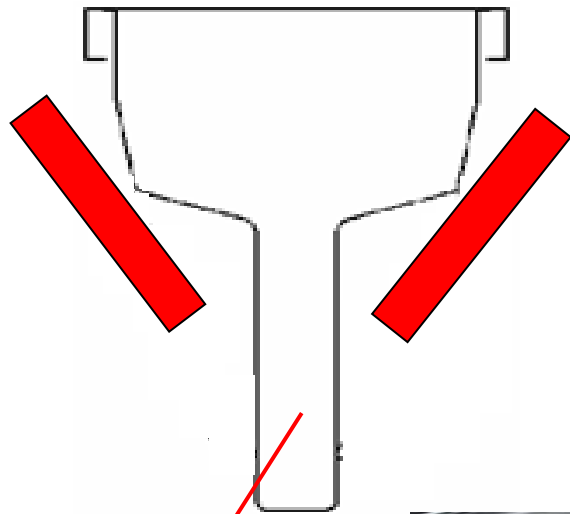


Elektryczne elementy grzejne tworzą jedną baterię, którą można unieść, dzięki czemu łatwiej czyścić same elementy, jak i przestrzeń pod spodem.

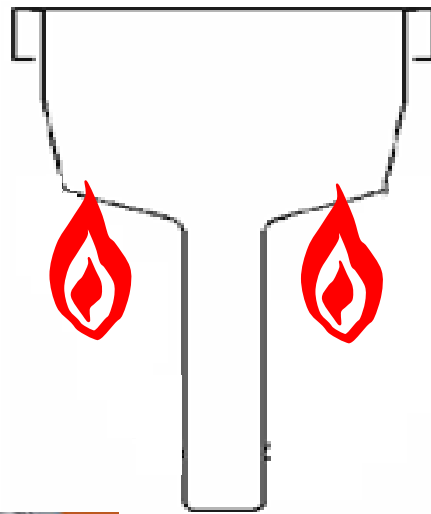
Wewnętrzne elementy gazowe to rury zamocowane na stałe w poprzek komory frytkownicy. Czyszczenie jest bardziej skomplikowane niż w przypadku elementów elektrycznych.

700&900XP - ogólne informacje

Frytkownice - grzanie pośrednie



STREFA
ZIMNA



CZUJNIK
TEMPERATURY
PRACY

Obie linie oferują ten nowoczesny system grzania - elektryczny lub gazowy.

Olej nie ma bezpośredniego kontaktu z elementami grzejnymi, co oznacza mniejsze obciążenie termiczne i bardziej równomierny rozkład temperatury.

Głęboka komora z tylko jednym szwem spawalniczym, dla lepszego poziomu higieny i większej trwałości.

Komora frytkownicy nie ma w środku żadnych elementów, co sprawia, że jest bardzo łatwa w czyszczeniu. Czujnik temperatury pracy to jedyny element zainstalowany w komorze.

Każda frytkownica z grzaniem pośrednim jest wyposażona w strefę zimną. Ta część komory nie jest w ogóle ogrzewana i temperatury w niej są niższe (z fizycznego punktu widzenia). Wszystkie okruchy panierki / żywności spadają do tej strefy i nie są spalane. Dzięki temu można wydłużyć okres używania tego samego oleju o około 30 %.

Frytkownice te znajdują zastosowanie przy przygotowaniu dużych ilości tej samej żywności, lub różnej żywności o bardzo podobnej temperaturze smażenia. Nagrzanie oleju do temperatury roboczej jest wolniejsze.

700&900XP - ogólne informacje

Frytkownice - rekomendacje dla komór



BARY, KARCZMY, MAŁE RESTAURACJE

Komora 7 l	przy około 11 kg / h / komora
Komora 2 x 5 l	przy około 20 kg / h / obie komory
Komora 2 x 7 l	przy około 22 kg / h / obie komory

ŚREDNIEJ WIELKOŚCI RESTAURACJE

Komora 12- 14 l	przy około 18 kg / h / komora
Komora 15 l	przy około 20 kg / h / komora
Komora 18 l	przy około 34 kg / h / komora

MOCNO OBCIĄŻONE KUCHNIE

Komora 23 l	przy około 38 kg / h / komora
Komora 2 x 18 l	przy około 68 kg / h / obie komory
Komora 2 x 23 l	przy około 72 kg / h / obie komory

Frytkownice programowalne
700&900XP

Dlaczego frytkownice programowalne?



Rozporządzenie UE 2017-2158 wymaga od wszystkich europejskich operatorów wdrożenia praktycznych kroków dla ich systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32017R2158>

Jeśli chodzi o smażone ziemniaki, operatorzy powinni zapewnić:

- temperaturę smażenia w zakresie pomiędzy 160 a 175 °C
- smażenie ziemniaków na złoto-żółty kolor
- nie przegotowanie ich
- przy przygotowywaniu mniejszych ilości ziemniaków należy odgraniczyć czas smażenia, by uniknąć nadmiernego zbrązowienia produktu.

Programowalne frytkownice z naszej oferty idealnie spełniają ten wymóg, bez specjalnej kontroli parametrów gotowania, bez specjalnie przeszkolonego personelu, zachowując tą samą jakość oraz oszczędność końcowego produktu.

Oferta programowalnych frytekownic

Linia 900XP



Aktualna oferta dla tej rodziny urządzeń:

- Modele 391333 (gazowe) i 391339 (elektryczne); oba modele z komorą 23 l i 2 koszami.

Programowanie czasu (dla obu koszy taki sam) i temperatury, 5 niezależnych programów, ręczne podnoszenie i obniżanie koszy, ręczny spust oleju i ponowne napełnienie, dostępna podstawowa filtracja.

- Modele 391334 (gazowe) i 391340 (elektryczne); oba modele z komorą 23 l i 2 koszami.

Programowanie czasu (dla obu koszy taki sam) i temperatury, 5 niezależnych programów, ręczne podnoszenie i obniżanie koszy, ręczny spust oleju, automatyczne ponowne napełnienie za pomocą pompy, dostępna podstawowa i zaawansowana filtracja.

- Modele 391343 (gazowe) i 391345 (elektryczne); oba modele z komorą 23 l i 2 koszami.

Programowanie czasu (niezależnie dla każdego kosza) i temperatury, 5 niezależnych programów, automatyczne podnoszenie i obniżanie koszy z napędem silnikowym, ręczny spust oleju, automatyczne ponowne napełnienie za pomocą pompy, funkcja AUTO COOK, HACCP, dostępna podstawowa i zaawansowana filtracja.



PATENTED*

Funkcja Gotowania Automatycznego pozwala klientowi na gotowanie różnych partii tego samego produktu, z automatyczną regulacją czasu gotowania. Oznacza to równomierne wyniki gotowania, nawet w braku przeszkolonego personelu. Nic nie będzie przegotowane; zapewniony idealny złoto-żółty kolor, zgodnie z ustawieniem przy programowaniu.

* zgłoszony patent

Oferta programowalnych frytekownic

Linia 700XP



Aktualna oferta programowalnych frytekownic dla rodziny 700XP to tylko jeden model.

- Model 371083 (elektryczny) z komorą 15 l i 2 koszami.

Programowanie czasu (niezależnie dla każdego kosza) i temperatury, 5 niezależnych programów, automatyczne podnoszenie i obniżanie koszy z napędem silnikowym, ręczny spust oleju i ponowne napełnienie komory, HACCP, **brak filtracji w ofercie.**



921691



921692



206196



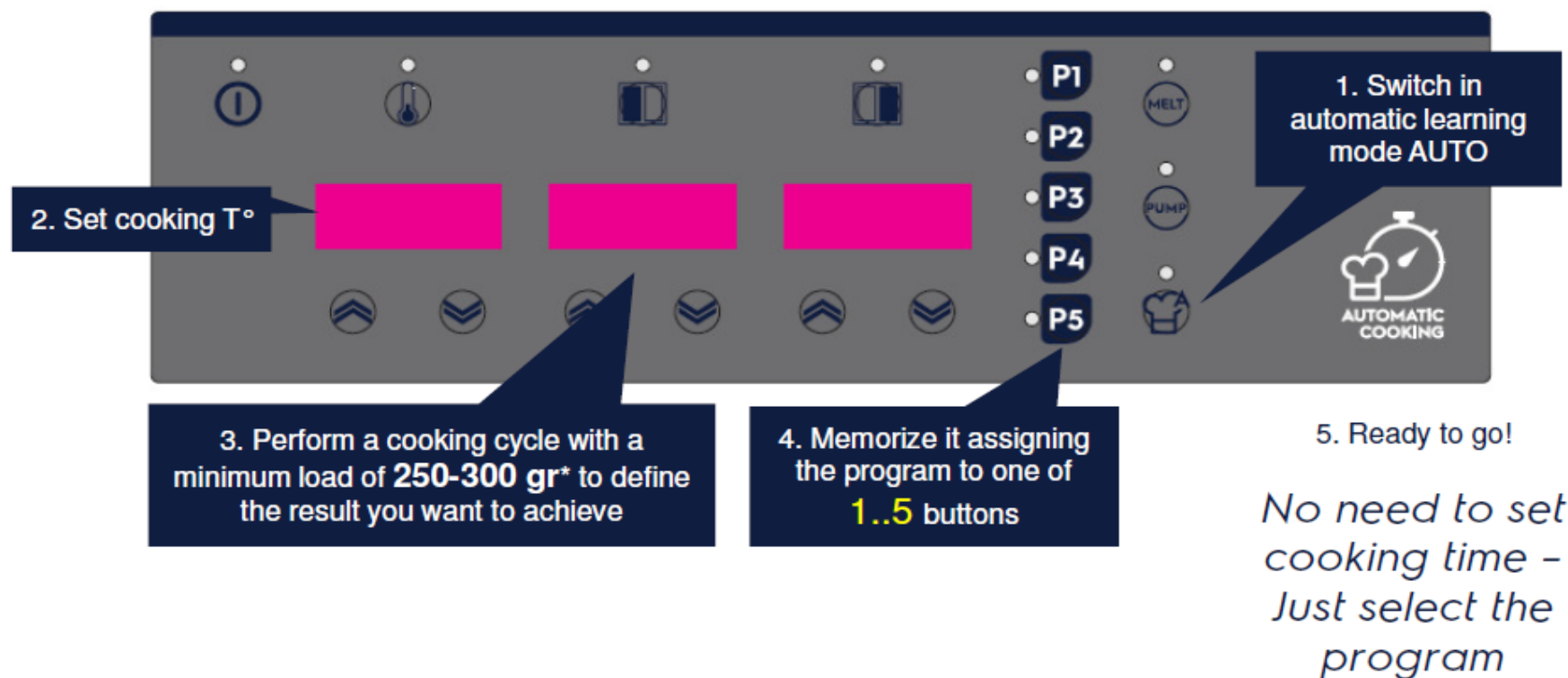
Standardowe kosze dostarczane z frytownicą to 2 małe kosze 921629.

Można ją wyposażyć w dodatkowy kosz pełnej wielkości, lecz wymagane jest wtedy „szerokie” ramię do podnoszenia. Zestaw kosza i ramienia to numer 206196. Kosz pełnej wielkości jest zawsze obsługiwany za pomocą LEWEGO urządzenia podnoszącego.

Kosz 921691 to kosz stanowiący część zapasową dla zestawu 206196. Jeśli zamówisz tylko kosz 921691, a nie masz ramienia, możesz zamówić 0C6526, czyli szerokie ramię, wymagane do podnoszenia.

ACF – Funkcja Gotowania Automatycznego

Jak działa (dostępna tylko dla modeli 391343, 391345)



* minimalny wsad dla przeprowadzenia cyklu zależy od produktu, należy uwzględnić około 50% wsadu kosza

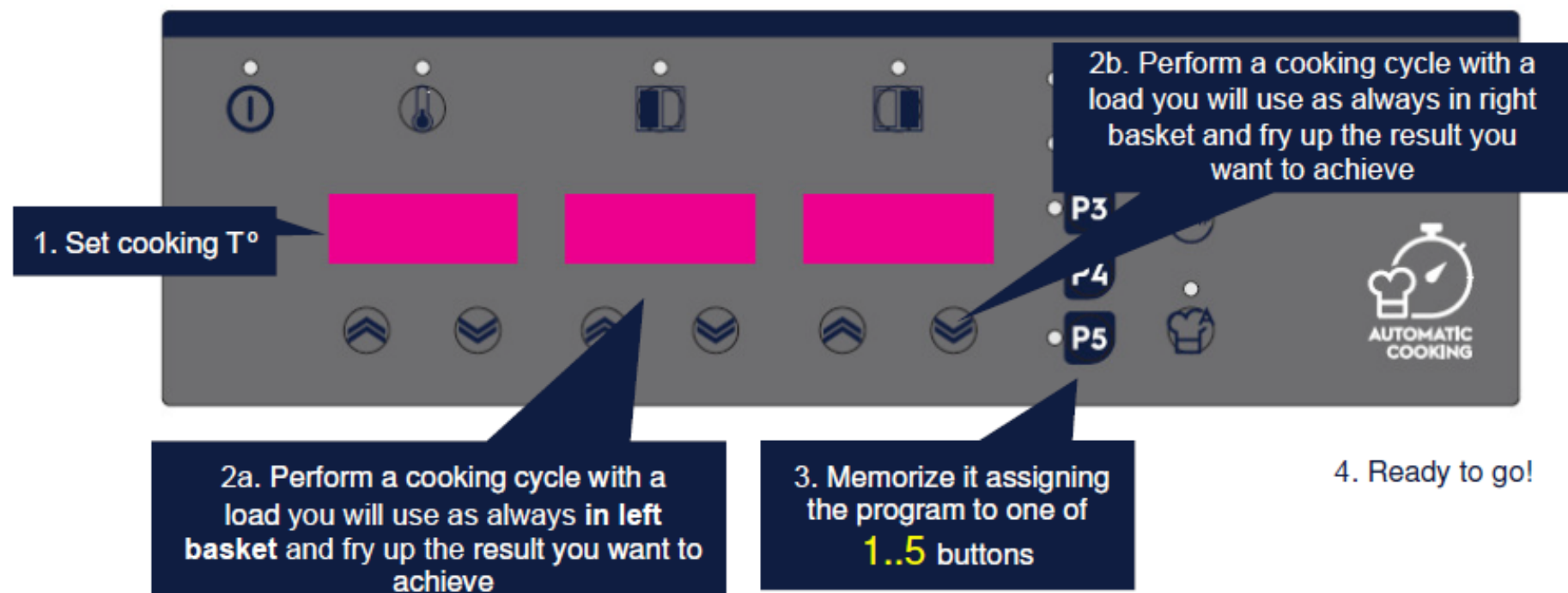
Więcej informacji na temat programowania cyklu z Funkcją Gotowania Automatycznego po kliknięciu w link z materiałem wideo poniżej

https://www.youtube.com/watch?v=gaxgg_yVz2E

Aby uruchomić funkcję ACF po zapamiętaniu, należy wcisnąć przycisk ACF
zostać użyty.



jako pierwszy, a następnie program, który ma



Należy pamiętać, że wsad surowców musi być zawsze taki sam, jak wykorzystany do realizacji programu.

Dla modeli 391333, 391339, 391334, 391340 można ustawić tylko taki sam czas gotowania dla obu koszy.

Temperatura dla każdego programu jest zawsze taka sama dla obu koszy, ponieważ używamy frytkownic z jedną komorą (23 litry lub 15 litrów) z 2 koszami w komorze.

Electrolux Dlaczego system filtracji?



Tłuszcz to najważniejszy składnik przy smażeniu. Ma on wpływ na smak żywności, na to, jak dobrze zostanie zrumieniona, jak szybko będzie gotowa, jaka będzie tłusta i jak zdrowe jest jej spożycie.



Lepsze i częstsze filtrowanie spowalnia pogarszanie się stanu oleju, zapewniając:

- Lepszą jakość żywności
- Dłuższy okres używania oleju
- Ratowanie naszej planety
- Wsparcie dla twojego budżetu

Systemy filtracji dla frytekownic

Zaawansowany system filtracji



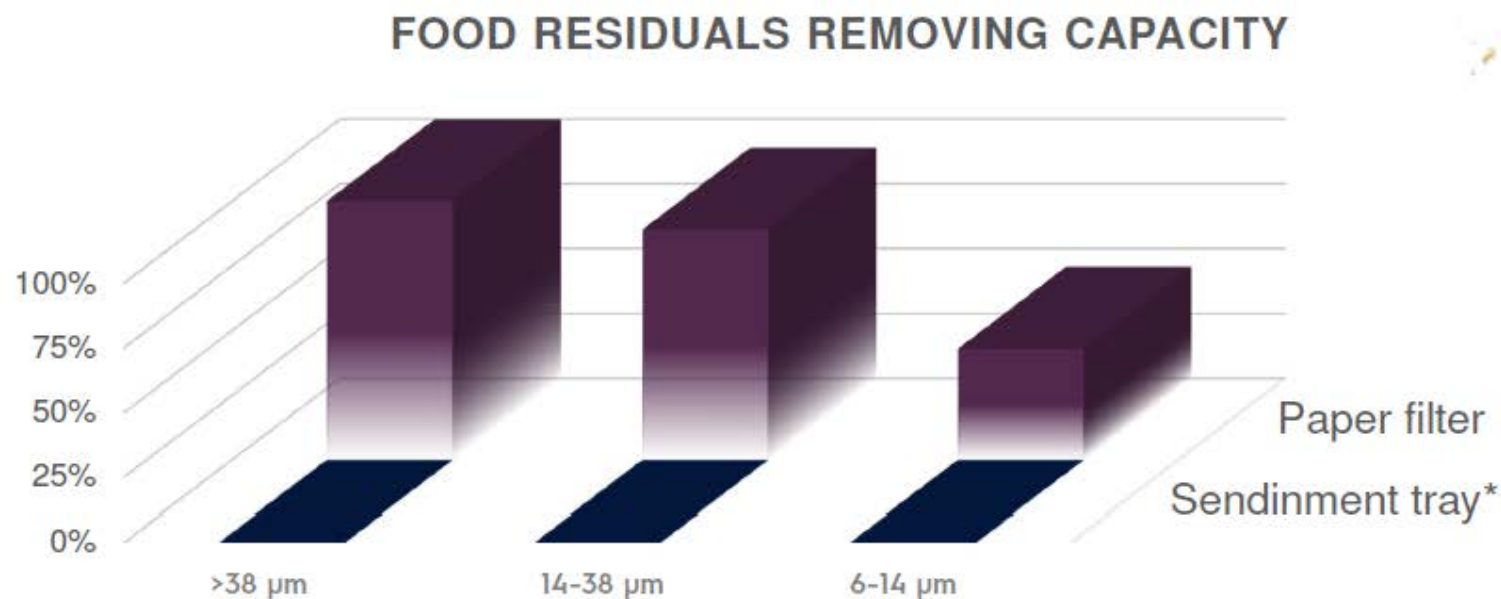
Zaawansowany System Filtracji w oparciu o dodatkową ramę ze stali nierdzewnej 200084 (nr 2) i dodatkowy zestaw papierowych filtrów 200085 (Nr. 3) jest dostępny do użytku tylko dla modeli 900XP z pompą olejową.

Zawsze używać nowego arkusza filtra papierowego dla pojedynczej filtracji. Filtry papierowe są dostarczane w zestawach po 100 sztuk.

Podstawowy filtr z siatki ze stali nierdzewnej 200086 (nr 1) jest zawsze zawarty w zakresie standardowej dostawy wszystkich programowalnych frytekownic linii 900XP.

Systemy filtracji dla frytkownic

Zaawansowany system filtracji



* Conventional pre-filters in stainless steel are efficient for residuals of > 200 µm

DANE DEMONSTRACYJNE PO TESTACH NA PODSTAWIE ISO 4406.

UWAGA: WYNIKI MOGĄ SIĘ RÓŻNIĆ NA SKUTEK RÓŻNIC W KSZTAŁCIE I WYMIARACH OKRUCHÓW ŻYWNOSCI ORAZ ICH NIERÓWNEGO ROZKŁADU W PRÓBKACH OLEJU.

Zaawansowany System Filtracji

Jak to działa



<https://www.youtube.com/watch?v=Z26Gv7tPUY4>

Materiał wideo powyżej pozwoli nam zobaczyć i zrozumieć jak to działa, jak używać akcesoriów dla systemu filtracyjnego i innych użytecznych akcesoriów, jak 200087, określanego niezbyt „mądrze” jako przedłużka z

200087



Extension with pump for oil drainage

Range	900XP
PNC	200087
Material	Highly resistant elastomer with stainless steel extremities
Appliance typology	23 l with oil recirculation pump

Manipulowanie przy gorącym oleju jest bardzo niebezpieczne. Zalecamy nie pracować ręcznie z olejem, którego temperatura przekracza 90°C. Należy odczekać, aż temperatura oleju spadnie poniżej 90°C i dopiero wtedy przystąpić do spuszczenia i/lub filtracji oleju. Zalecana temperatura dla filtracji oleju mieści się w zakresie 70°C – 90°C.

Pozostała ilość oleju na filtrze papierowym i dnie misy wózka to około 300 ml (maksymalnie) dla każdej przeprowadzonej filtracji.

Wyświetlacz temperatury nadal pokazuje aktualną temperaturę powyżej 70°C, nawet po wyłączeniu urządzenia.

Ta specjalna cecha jest znana jako Zabezpieczenie Oleju (OSD) w naszych frytkownicach.



Zaawansowany System Filtracji



Jak to działa - użycie tłuszczu w formie stałej



Wszystkie modele programowalnych frytownic z linii 900 XP lub model 371083 z linii 700 XP mają specjalny klawisz do topienia tłuszczu w postaci stałej.

Z testu przeprowadzonego na programowalnych frytownicach 23 l z linii 900XP wynikają następujące informacje:

- Maksymalny wsad około 20 kg tłuszczu w postaci stałej odpowiada 22-23 l stopionego oleju
- Funkcja „topienia” jest aktywowana automatycznie przy włączeniu urządzenia. Jest realizowana przez procedurę delikatnego podgrzewania do temperatury 70°C.
- Czas topienia dla testowanego tłuszczu w postaci stałej (uprzednio schłodzonego do temperatury poniżej +4°C), by zmienić postać na płynną oraz osiągnąć temperaturę 70°C, to około 17 minut.
- Dalsze 5 – 7 minut jest potrzebne, by osiągnąć temperaturę smażenia wynoszącą 170°C (od temperatury stopienia 70°C).
- Filtracja oleju powstałego z tłuszczu w postaci stałej zajmuje około 3 - 4 minuty, stosownie do temperatury.
- Funkcje topienia można pominąć wciskając klawisz Topienia („Melt”), gdy korzystasz z oleju do smażenia.

Gdy do smażenia wykorzystywany jest tłuszcz w postaci stałej, należy zawsze użyć systemu filtracji pod koniec dnia roboczego, gdy cały układ pompujący jest nagrzany przez temperaturę roboczą przez cały dzień.

Nie zostawiać oleju z tłuszczu w postaci stałej w misie na noc. Istnieje ryzyko, że poranne rozgrzanie w celu stopienia nie będzie wystarczające, by zagrzać i stopić tłuszcz również wewnątrz układu pompowego. Może dojść do uszkodzenia układu.

Podstawowy system filtracji



Jak to działa – programowalne frytownice 900XP bez pompy

Ten slajd dotyczy tylko dwóch modeli: 391333 (gazowego) i 391339 (elektrycznego).

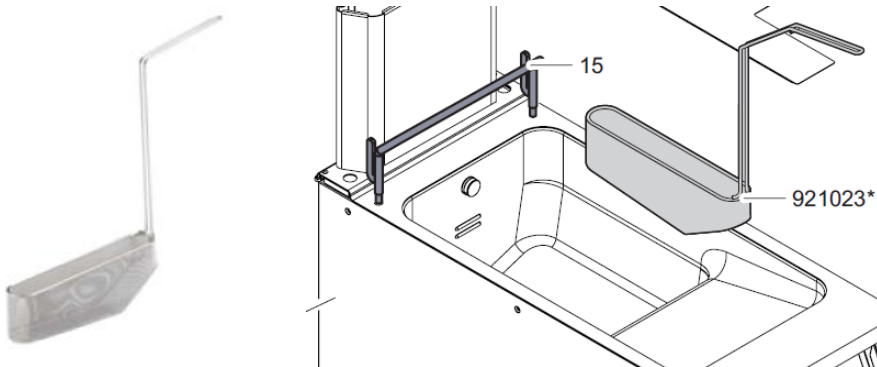
Filtracja oleju jest możliwa dzięki podstawowemu filtrowi siatkowemu ze stali nierdzewnej, umieszczonemu na górze pojemnika ociekowego w podstawie frytkownicy.



Pojemnik ociekowy i filtr siatkowy ze stali nierdzewnej 200086 są zawsze w zestawie.

Ta forma filtracji jest realizowana głównie na koniec zmiany, gdy olej ostygnie i zostanie spuszczone do miski przez filtr.

Jest jeszcze inna metoda filtracji, która może być realizowana stale podczas procedury gotowania, z wykorzystaniem tacki osadowej, użytej bezpośrednio w komorze gotowania.



Obie wyżej opisane metody filtracji nie są tak skuteczne jak zaawansowana filtracja z użyciem papierowego filtra. Mówimy tu o skuteczności dla osadów większych niż 200 µm.

Podstawowy system filtracji

Jak to działa – pozostałe ręcznie obsługiwane frytkownice XP



921693



206359



200086



Oil filter for freestanding fryers

Range	700XP and 900XP	900XP	
PNC	921693	206359	200086
Appliance typology	7, 2x7, 14, 2x14, 15 and 2x15 l	18, 23* l	23 l**
Material	stainless steel		

- ▶ * Only for Gas Tube model PNC 391084
- ▶ **All 23 l fryers except the Gas Tube model

Podstawowy system filtracji, oparty o filtrację oleju przez filtr siatkowy ze stali nierdzewnej umieszczony na górze pojemnika ociekowego można stosować dla wszystkich frytownic z rodziny XP (z linii 900 lub 700), lecz zawsze wyłącznie dla modeli wolnostojących z podstawą. Modele te mają w standardzie zbiornik ociekowy. Należy zawsze sprawdzić prawidłowy filtr siatkowy ze stali nierdzewnej, zawsze do zamówienia jako dodatkowe akcesoria.

Można też zastosować bezpośrednią filtrację przez tacki osadowe, lecz ten sposób jest dostępny jedynie dla frytownic 15 l lub 23 l z komorą w kształcie litery „V” z zewnętrznymi elementami grzejnymi.

Sediment trays

Range	700XP and 900XP	900XP
PNC	206235	921023
Appliance typology	15 l	23 l

- ▶ For freestanding V-shape fryers

Wspomniane formy filtracji są skuteczne dla osadów większych niż 200 µm.

206235



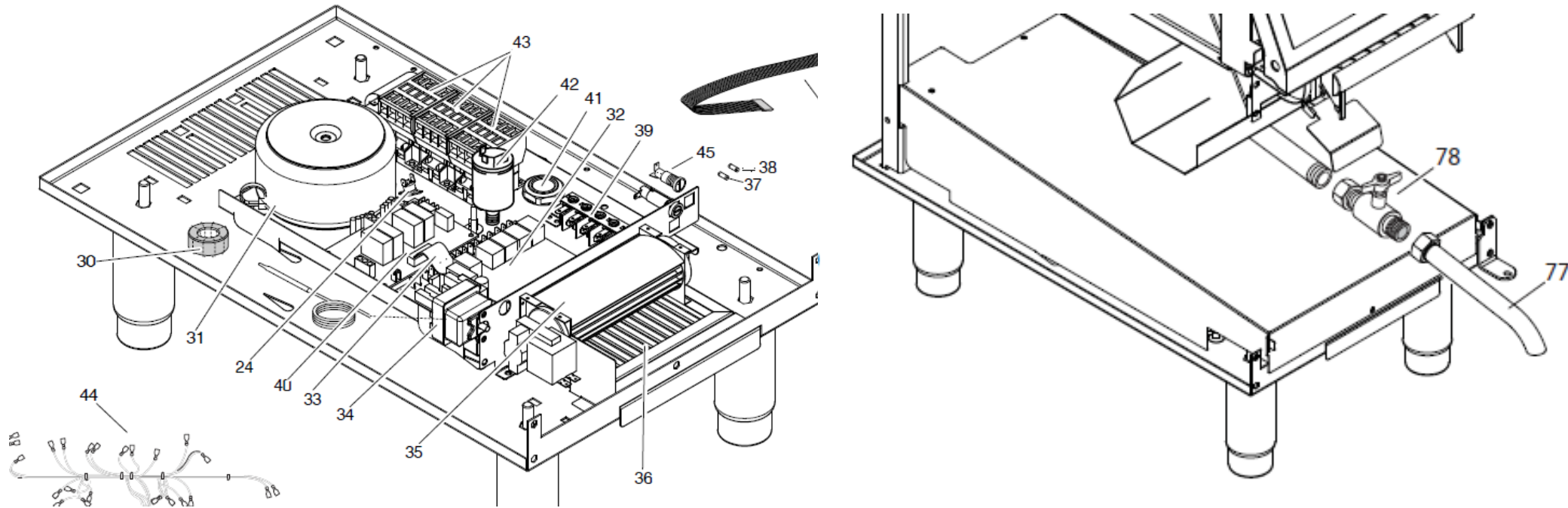
921023



Podstawowy system filtracji

Możliwy system filtracji dla frytkownicy 371083 (progr. linia 700XP)

Jest to specyficzny model, ponieważ główna część układu sterowania została zainstalowana na dole podstawy. Z tego względu w modelu tym nie przewidziano żadnego zbiornika ociekowego w szafce.



Zatem najlepszą formą filtracji tylko dla tego modelu jest użycie bezpośredniej tacki osadowej (206235) w komorze gotowania. Dla bezpiecznego spustu oleju z komory bardzo przydatna jest rura spustowa oleju (206301), patrz poz. 77 na rysunku po prawej.

Instalacja frytekownic

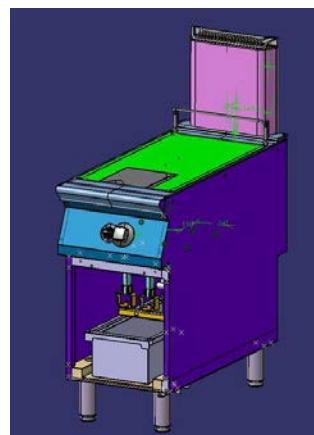
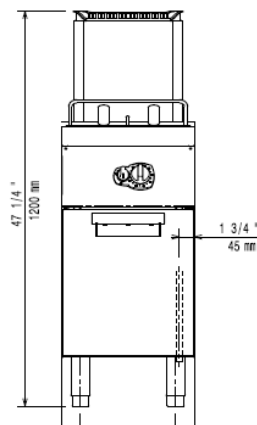
Instalacja na cokole betonowym



Zachować ostrożność przy wyborze odpowiednich modeli frytekownic, gdy wymagana jest instalacja na betonowym cokole. Nie można zainstalować żadnej frytkownicy 23 l z linii 900XP na betonowym cokole, z powodu wózka lub z powodu zbiornika ustawianego na podłodze.



Tylko jeden model 23 l stawowi tu wyjątek - model gazowy o numerze PNC 391084, z bezpośrednim grzaniem (komora nie ma strefy zimnej, zatem wewnątrz szafki jest wystarczająca ilość miejsca na zbiornik).



Instalacja frytkownic

Instalacja z cokołami maskującymi



Frontal kicking strips

Range	900XP
PNC	206203
Appliance typology	23 l fryers

Dostępny jest specjalny element do zakrycia nóżek frytkownicy 23 l w przypadku instalacji z cokołami maskującymi.

Instalacja frytkownic

Instalacja na kołach, grupowanie grup frytkownic

Boczna instalacja z bocznymi prętami podpora jest wymagana dla wszystkich frytownic 23 l z wózkiem do pojemnika ociekowego. Przednie koła muszą się obracać (są z hamulcami), tylne koła się nie obracają.

Wszystkie modele 23 l z pojemnikiem ociekowym umieszczonym na podłodze nie są w ogóle odpowiednie dla instalacji na kółkach.

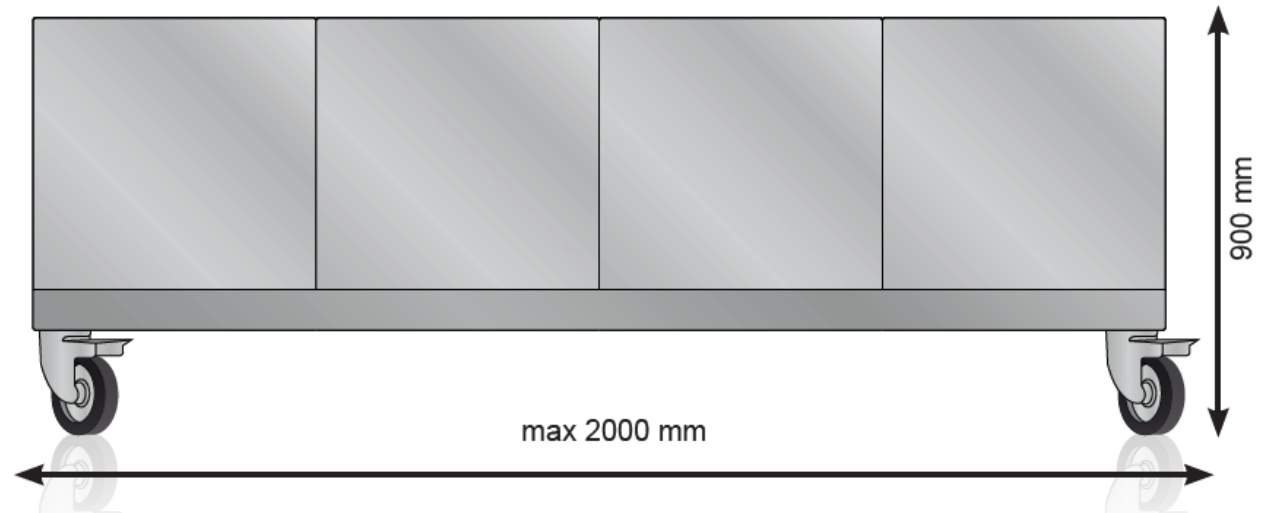
Kilka frytownic wolnostojących ze zbiornikiem wewnątrz szafki może zostać ustawionych jedna obok drugiej, tworząc tzw. baterię (grupę) frytownic. Przednie koła muszą się obracać (są z hamulcami), tylne koła się nie obracają.

Maksymalna szerokość tej baterii to 2000 mm, finalna wysokość to 900 mm.



Installation on lateral support bars***

206372	Base support for wheels (lateral) - 2 pieces. To be used for 23lt fryers and pasta cookers
206135	4 wheels, 2 swivelling with brake - it is mandatory to use support bars



Warniki do makaronu
700&900XP



700&900XP - ogólne informacje

Warniki do makaronu



Zapłon
piezoelektryczny
dla modeli
gazowych



Pokrętko regulacji mocy
dla wszystkich modeli

Pokrętko napełniania wodą
dla wszystkich modeli

Obie linie oferują 2 standardowe modele - z jedną komorą lub z dwoma komorami, z zasilaniem elektrycznym lub gazowym.

Pojemność komory dla 700XP to 24,5 l.

Pojemność komory dla 900XP to 40 l.

Sygnalizacja świetlna dla
modeli elektrycznych



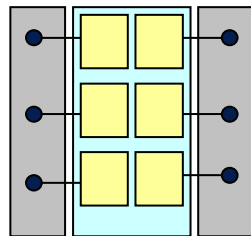
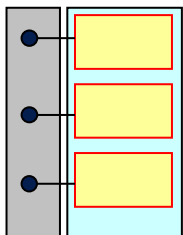
Wszystkie warniki do makaronu mogą być używane nie tylko do przygotowania makaronu, lecz również do ryżu, warzyw, klusek, itp.

700&900XP - ogólne informacje



Warniki do makaronu – programowalny system podnoszenia

UNIQUE
in the industry



Programowalne systemy podnoszenia są dostępne dla obu linii.

System podnoszenia dla 700XP jest wyposażony w 2 ramiona podnoszące, system podnoszenia dla 900XP - w 3 ramiona podnoszące.

Można zaprogramować 9 różnych czasów w systemie podnoszenia (maks. 59 minut i 59 sekund) i połączyć te czasy z poszczególnymi ramionami podnoszącymi.

Urządzenie podnoszące można połączyć ze standardowymi warnikami do makaronu, elektrycznymi lub gazowymi.

System podnoszący można zainstalować z lewej lub prawej strony warnika do makaronu. Można go używać jako wersja jednostronna, gdy stosowane są duże kosze dla warnika jednokomorowego.

Konfiguracja z systemem podnoszącym po obu stronach jest stosowana dla dwukomorowych warników, lub gdy używamy 4 / 6 małych koszy w jednokomorowym warniku.

700&900XP - ogólne informacje

Warniki do makaronu – model programowalny



UNIQUE
in the industry



Tylko jeden model 371100 z linii 700XP z zasilaniem elektrycznym.

Zawsze dostarczany z 2 koszami GN1/2 na pojedyncze porcje na niezależnych automatycznych ramionach podnoszących.

Można ustawić 5 różnych czasów gotowania, osobno dla każdego kosza.

Dostępne są 4 różne cykle gotowania we wrzątku.

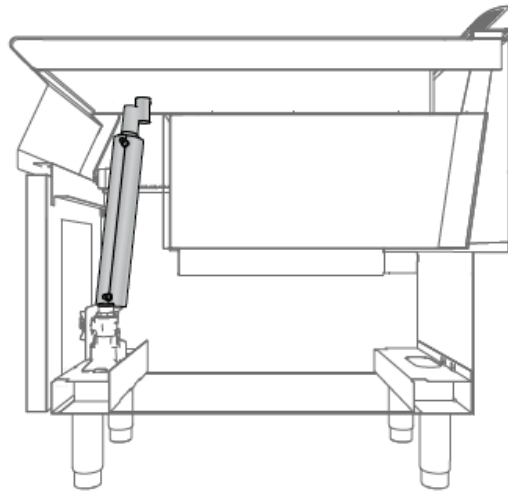
Wstępne nagrzanie wody doprowadzanej do bojlera, by przyspieszyć nagrzewanie komory do temperatury roboczej, dzięki czemu dostarczana jest odpowiednio nagrzana świeża woda podczas fazy wymiany wody / odświeżenia.

700&900XP - ogólne informacje

Warniki do makaronu – system ESD



UNIQUE
in the industry



Prosty system wykorzystujący usuwaną wodę, regularnie odprowadzaną z komory (odświeżanie wody na bieżąco w każdym warniku) oraz podgrzewający świeżą zimną wodę doprowadzaną do komory.

Urządzenie ESD to rura z podwójną ścianką, opróżniająca w jednej połowie gorącą wodę odpływową i nagrzewająca w drugiej połowie doprowadzaną do komory świeżą wodę.

Dostępne pod tym samym numerem 206344 dla obu linii.

Dla modeli z podwójną komorą wymagane są dwa urządzenia ESD.

Urządzenie ESD jest instalowane na miejscu. Jeden model elektrycznego warnika do makaronu z jedną komorą z linii 900XP (numer PNC 391273) jest dostępny z fabrycznie instalowanym systemem ESD.

Energy Saving Device

Range

700XP and 900XP

PNC

206344

700&900XP - ogólne informacje

Warniki do makaronu – specjalne modele automatyczne



W pełni automatyczne urządzenia do dużych ilości makaronu, warzyw, ryżu i klusek, z koszami o przechyle z napędem silnikowym, z elektronicznym timerem do ustawienia czasu gotowania i automatycznym uzupełnieniem wody.

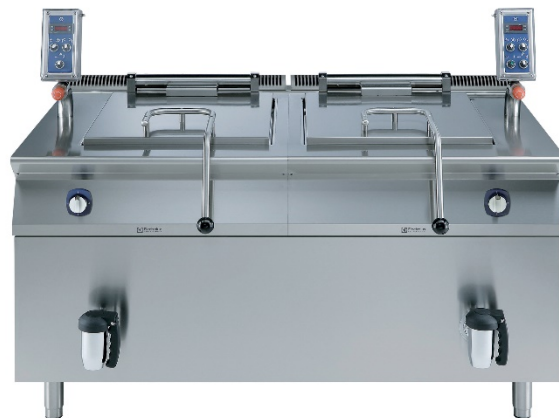
Dostępne w następujących wersjach:

1 duży kosz w komorze 150 l, zasilanie gazowe, elektryczne lub parowe

1 duży kosz w komorze 190 l, zasilanie gazowe lub elektryczne

2 kosze połówkowe w 1 wspólnej komorze 190 l, zasilanie gazowe, elektryczne lub parowe

2 kosze połówkowe w 2 niezależnych komorach 150 l, zasilanie gazowe lub elektryczne



Aby uzyskać więcej informacji, zapraszam do kontaktu.

Podgrzewacz
700&900 XP

Podgrzewacz 900XP

Dlaczego podgrzewacz



Dostępny jedynie w wersji 900XP (model trójfazowy w naszej ofercie).

Podgrzewanie z użyciem wody to najlepszy sposób odgrzania żywności w formie płynnej i półpłynnej, która została wcześniej ugotowana i schłodzona.

Cechuje je znacząco większa skuteczność energetyczna niż podgrzewanie parą czy gorącym powietrzem, co pozwala zaoszczędzić pieniądze i czas.

Korzystając z wody, osiągasz temperaturę docelową w ciągu 40 minut w trójfazowej wersji o wysokiej mocy.

Komora o pojemności 40 l pozwala pomieścić i podgrzać 10 torebek jednocześnie, z 3°C do 80°C, w 40 minut (zależnie od typu żywności).

UNIQUE
in the industry

Podgrzewacz 900XP

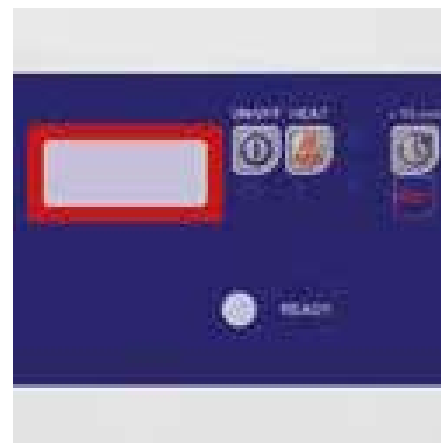
Jak to działa



Podgrzewacz napełnia komorę i spuszcza nadmiar wody, zawsze utrzymując jej idealny poziom.

W ten sposób usuwamy z równania błąd ludzki.

Funkcja „Press Perfect” podgrzewacza to nasza jedno-przyciskowa gwarancja jakości w bezstresowym środowisku pracy. Dzięki niej twój personel może w łatwy i intuicyjny sposób obsługiwać urządzenie, by serwować jak najwięcej posiłków.



Płyty grillowe
700&900XP



Płyty grillowe 700&900XP

Tło normatywne



Food Contact Materials Regulation (EC) 1935/2004



The regulation sets up a general safety requirement applicable to all possible food contact materials and articles.

So far, **specific safety requirements have been adopted only for four FCMs**: plastics (including recycled plastics), ceramics, regenerated cellulose and so-called active and intelligent materials.

Where specific requirements have not been adopted at EU level, Member States could adopt such measures at national level, which is the case for several widely used FCMs, such as: paper & board, metals & alloys, glass, coatings, silicones, rubbers, printing inks etc.

W 2017 Electrolux wprowadził Dyrektywę Techniczną dla materiałów i artykułów przeznaczonych do kontaktu z żywnością **(FCM)**.

Celem tej dyrektywy technicznej jest zapewnienie zgodności z przepisami, jak również spójne, jasne i jednolite podejście wobec dostawców.

Płyty grillowe 700&900XP

Alternatywne powierzchnie gotowania

Powlekane płyty grillowe
Chromowane, szczotkowane
powierzchnie



Płyty grillowe z lustrzanym
chromowanym wykończeniem
(polerowany chrom)



Płyty grillowe 700&900XP

Alternatywne powierzchnie gotowania

NitroChrome³

Niezrównane rozwiązanie w
gotowaniu modułowym.

Dostępne jako płyta grillowa wysokiej
mocy^{HP} 900XP

<https://www.youtube.com/watch?v=IUx7CdL46EY>

UNIQUE
in the industry



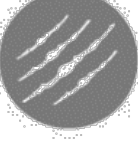
Płyty grillowe 700&900XP

Alternatywne powierzchnie gotowania



Electrolux Professional

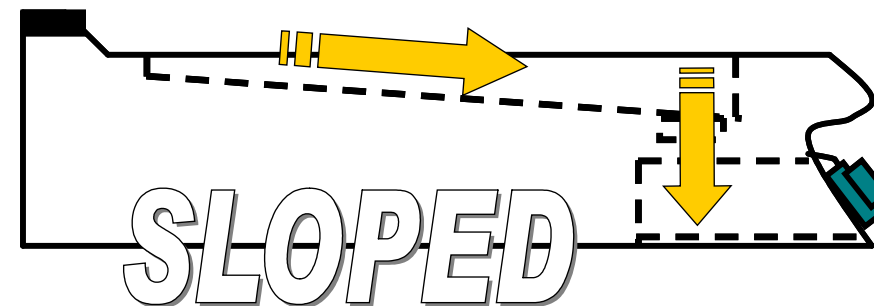
Zwykła alternatywa

		Lustrzane, chromowane powierzchnie	Szczotkowane	NitroChrome	AISI 430	Stal miękka
	Odporność na korozję	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★	★
	Nieprzywierające	★ ★ ★	★ ★	★ ★ ★	★ ★	★
	Odporne na zarysowania	★	★ ★	★ ★ ★	★ ★	★ ★
	Łatwość czyszczenia	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★	★
	Emisja ciepła	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★ ★	★ ★	★
	Bez przenikania smaków i zapachów	★ ★ ★	★	★ ★	★	★

Uwaga: ocena opiera się na wewnętrznych badaniach gotowania przez szefów kuchni

Płyty grillowe 700&900XP

Alternatywne powierzchnie gotowania



POZIOMA POWIERZCHNIA: żywność jest grillowana we własnym tłuszczu. Jest to smażenie płytkie. Modele z poziomą płytą: 371328, 391400, 391401, 391402. Wszystkie modele mają chromowaną, szczotkowaną powierzchnię. By utrzymać tłuszcz / olej w możliwie jak największym stopniu na powierzchni płyty grillowej, czasem stosowana jest dodatkowa zatyczka do zamknięcia otworu spustowego w płycie. To wykonanie jest stosowane głównie do gotowania z zamierzonym przenikaniem zapachu.



Stopper

Range	700XP and 900XP
PNC	206296
Material	stainless steel

- ▶ Stopper for fry top with horizontal plate - used to keep the grease released by the food on the frying plate
- ▶ Except for HP version

POWIERZCHNIA POCHYŁA: większość płyt do grillowania jest produkowanych jako pochylone pod kątem 3°, co umożliwia odpływ oleju / tłuszczu. Pochyłe płyty są stosowane do skrócenia przygotowania soczystych produktów oraz do zapobiegania przenikaniu zapachów.

Płyty grillowe 700&900XP

Szeroki zakres różnych modeli



Szerokość 400 mm:

Grzanie elektryczne lub gazowe, linia 700XP lub 900 XP, gładka lub żebrowana powierzchnia grillowania



Szerokość 800 mm:

Grzanie elektryczne lub gazowe, linia 700XP lub 900 XP, w całości gładka, w całości żebrowana lub łączona powierzchnia grillowania.



Szerokość 1200 mm:

Grzanie elektryczne lub gazowe, tylko linia 900 XP, w pełni gładka lub łączona powierzchnia grillowania.



Płyty grillowe HP 900XP

Podstawowa charakterystyka



Większa powierzchnia gotowania 1200 x 600 mm pozwalająca przygotować 50 kotletów mielonych na wsad. 4 niezależnie sterowane strefy grzejne.



20 mm płyta dla lepszego utrzymania energii i szybkiego przywrócenia temperatury.



Równomierne nagrzewanie na całej powierzchni, bez żadnych zimnych stref. Osiągnięcie 200°C w 15 minut.



Mocna i wytrzymała konstrukcja. Konfiguracja: górna jednostka (płyta) o szerokości 1200 mm dopasowana do podstawy chłodniczej lub neutralnej.



Płyty grillowe 700&900XP

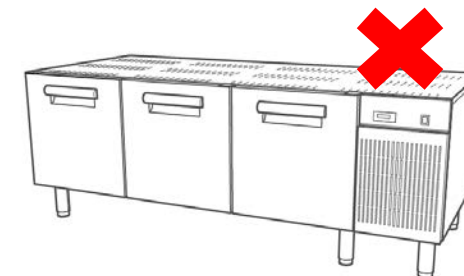
Instalacja

Standardowe płyty grillowe z linii 700&900XP (szerokość 400 mm i 800 mm) można instalować zarówno na podstawach otwartych, jak i na podstawach chłodniczych.

Jeśli płyty grillowe są instalowane na podstawach chłodniczych, nie należy zakrywać całej góry podstawy chłodniczej taką płytą grillową (ryzyko przegrzania). W szczególności powierzchnię nad sprężarką zaleca się przykryć (przykładowo) elementem neutralnym.

W przypadku, gdy konieczne jest zakrycie całej górnej powierzchni podstawy chłodniczej standardową płytą grillową (niektóre 800 mm + niektóre 400 mm), użyć wersji wysokiej mocy (HP) dla podstawy chłodniczej (numer PNC 727982). To urządzenie jest specjalnie zaprojektowane do dużych obciążeń termicznych.

Gdy gazowa płyta grillowa jest instalowana z lewej strony podstawy chłodniczej, należy zapewnić główne złącze gazowe za sprężarką (jest tam więcej miejsca), a następnie podłączyć płytę grillową za pomocą elastycznego przewodu gazowego.



UNIQUE
in the industry

Płyty grillowe 700&900XP

Instalacja



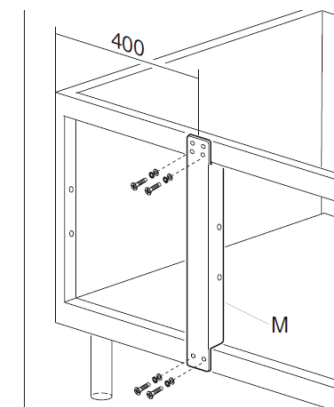
Płyty grillowe wysokiej mocy HP z linii 900XP (o szerokości 1200 mm) można instalować zarówno na podstawach otwartych (1200 mm), jak i na podstawach chłodniczych.

Gdy płyty grillowe wysokiej mocy HP są instalowane na podstawach chłodniczych, muszą to zawsze być podstawy wysokiej mocy HP (numer PNC 727982). Instalacja płyty grillowej wysokiej mocy HP na standardowej podstawie chłodniczej to ryzyko przegrzania.

Gdy płyty grillowe HP są instalowane na otwartej podstawie (1200 mm), należy użyć co najmniej 1 centralnej podpory (numer PNC 206245), by wzmocnić otwartą podstawę, lub też użyć połączenia otwartych odstaw 800 mm + 400 mm (jest to dużo droższa wersja).

Nie planować instalacji płyt grillowych obok urządzeń pracujących na wodzie (jak warrnik do makaronu, bema, zlew i urządzenia z kurkami). Kontakt wody z gorącą powierzchnią lub gorącego tłuszczu z płytą jest bardzo niebezpieczny dla operatora.

Nie planować instalacji płyt grillowych bezpośrednio obok urządzeń indukcyjnych, z powodu ryzyka przegrzania generatorów indukcyjnych. Użyć pomiędzy nimi elementu neutralnego.



Tradycyjne grille

700&900 XP

700&900XP - ogólne informacje

Tradycyjne grille



Oferujemy 5 różnych rodzajów tradycyjnych grillów z rusztem do grillowania w liniach 700&900XP.



Zwykłe grille gazowe są dostępne tylko jako urządzenia wolnostojące, o szerokości 400 mm lub 800 mm, dla obu linii.



Grille z kamieniami z lawy wulkanicznej „Lava Stone” są dostępne jako wersja nadstawkowa, 400 mm lub 800 mm i **jedynie dla linii 700XP.**



Grille gazowe wysokiej mocy (HP) są dostępne w wersji nadstawkowej, dla obu linii: 400 mm i 800 mm dla 700XP, 400 mm, 800 mm i 1200 mm dla 900XP.



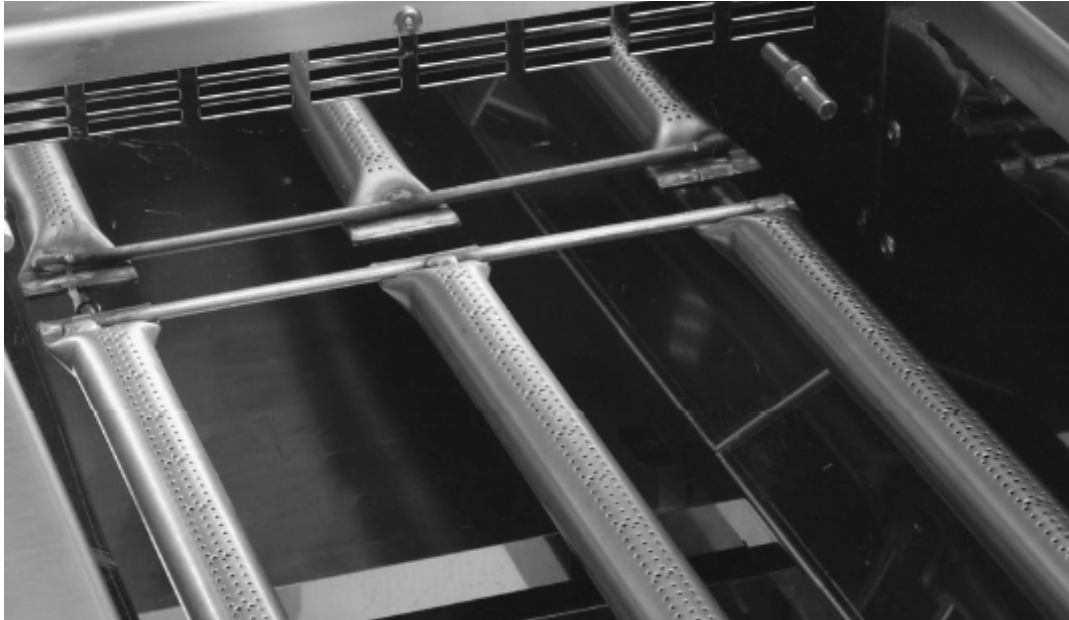
Zwykłe grille elektryczne, dostępne w wersji wolnostojącej lub nadstawkowej dla linii 700XP (o szerokości 400 mm lub 800 mm), oraz tylko w wersji wolnostojącej dla 900XP (o szerokości 400 mm lub 800 mm).



Grille elektryczne wysokiej mocy HP są dostępne jako wersja nadstawkowa dla obu linii, w 3 szerokościach (400 mm, 800 mm, 1200 mm) dla obu linii.

700&900XP - ogólne informacje

Tradycyjne grille - standardowe grille gazowe

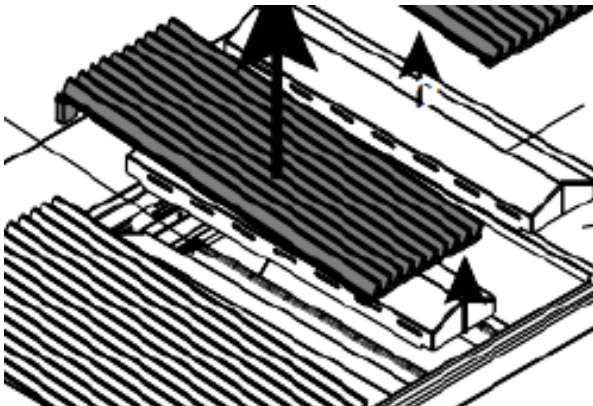


System grzewczy na podstawie z AISI 304, składający się z palników gazowych z AISI 304 przykrytych „daszkami”, by zapobiec rozbłyskom.

Żywność jest grillowana na żeliwnym ruszcie, z emaliowaną powłoką, odporną na użycie skrobaczek, szczotek do czyszczenia oraz ograniczającą narażenie na korozję.

Części ze stali nierdzewnej, takie jak osłony palników - „daszki”, tylne i boczne osłony przeciwbryzgowe można łatwo zdemontować i myć w zmywarce.

Żeliwne ruszty należy czyścić ręcznie (nie w zmywarce).



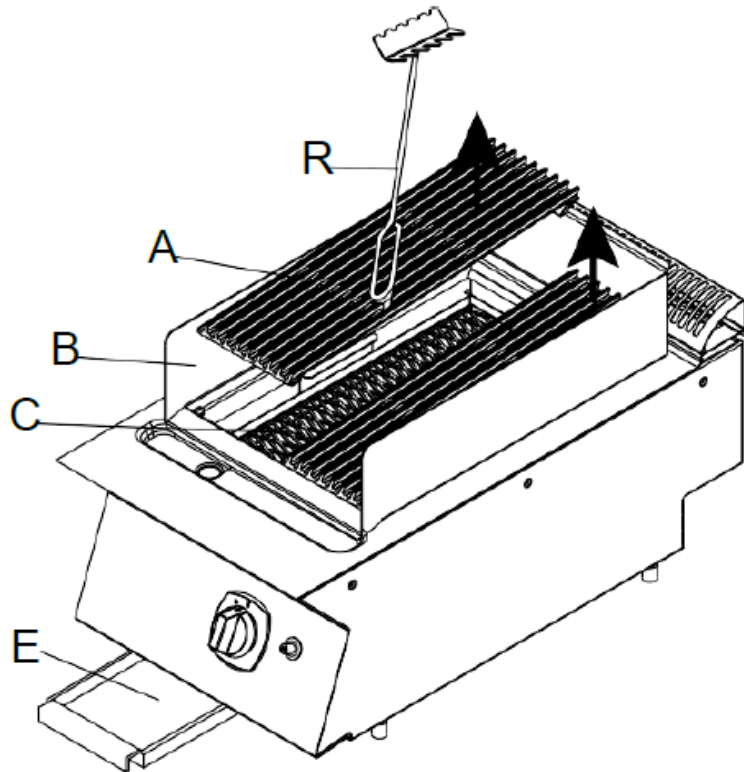
ZALETY: odpowiednie dla wszystkich rodzajów żywności (steaki, filety, warzywa, ryby), na odpowiednim poziomie cenowym, dobra i szybka regulacja temperatury / mocy grillowania, dostępne dla obu linii (o szerokości 400 lub 800 mm), tylko jako jednostki wolnostojące.

WADY: nie nadają się do produkcji dużych ilości grillowanej żywności.

700&900XP - ogólne informacje



Tradycyjne grille - grille z kamieniami z lawy wulkanicznej



System grzewczy jest bardzo podobny do poprzednich grillów, jednak przestrzeń pomiędzy osłoną - „daszkiem” palnika a rusztem żeliwnym jest wypełniona kamieniami z lawy wulkanicznej (jeden stopień przykazywania ciepła więcej).

Żywność jest grillowana na żeliwnym ruszcie, z emaliowaną powłoką, odporną na użycie skrobaczek, szczotek do czyszczenia oraz ograniczającą narażenie na korozję.

Części ze stali nierdzewnej, takie jak osłony palników - „daszki”, tylne i boczne osłony przeciwbryzgowe można łatwo zdemontować i myć w zmywarce.

Żeliwne ruszty należy czyścić ręcznie (nie w zmywarce).

ZALETY: odpowiednie dla wszystkich rodzajów żywności (steaki, filety, warzywa, ryby), na odpowiednim poziomie cenowym, preferowane przez niektórych szefów kuchni z powodu charakterystycznego smaku i zapachu grilla.

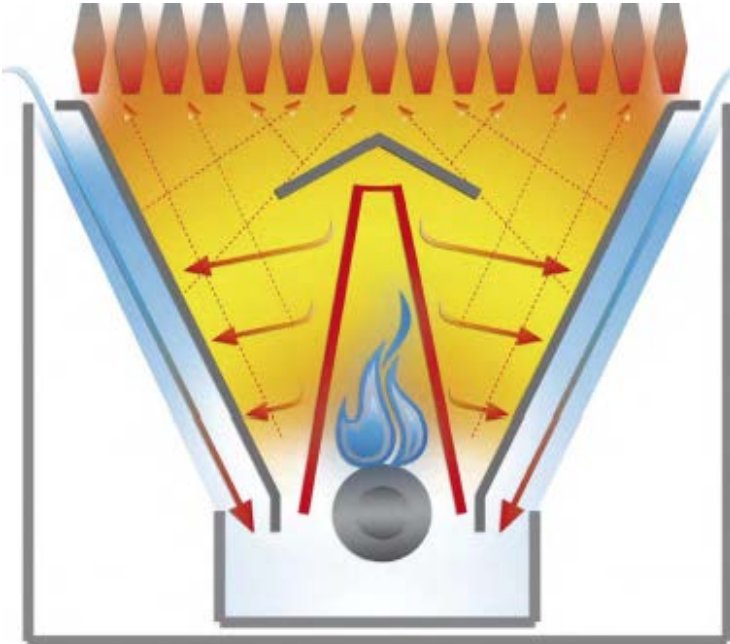
WADY: długi czas wstępnego nagrzewania, trudna regulacja temperatury (nieodpowiednie dla menu, gdy trzeba szybko zmienić temperaturę), wymagają bardzo dobrej wentylacji, nie można ich instalować na podstawach chłodniczych - z powodu specjalnej konstrukcji szuflady na popiół / tłuszcz - patrz E na rysunku.

DOSTĘPNE TYLKO DLA LINII 700XP (lub MOLTENI)

700&900XP - ogólne informacje



Tradycyjne grille - grille gazowe wysokiej mocy HP



Doprowadzane powietrze jest nagrzewane, by zapewnić skuteczne palenie płomienia palnika. Płomień palnika nagrzewa osłonę radiacyjną z AISI 441, doprowadzając ją do temperatury powyżej 700° C. Ciepło promieniuje w kierunku deflektorów ciepła i na ruszt. Cały ruszt osiąga równomierną temperaturę do 350° C, zapewniając doskonałe wyniki grillowania na całej powierzchni grillowania.

PATENTED*

Żywność jest grillowana na żeliwnym ruszcie, z emaliowaną powłoką, odporną na użycie skrobaczek, szczotek do czyszczenia oraz ograniczającą narażenie na korozję.

Części ze stali nierdzewnej, takie jak osłony radiacyjne, tylne i boczne osłony przeciwbryzgowe można łatwo zdemontować i myć w zmywarce. Żeliwne ruszty należy czyścić ręcznie (nie w zmywarce).

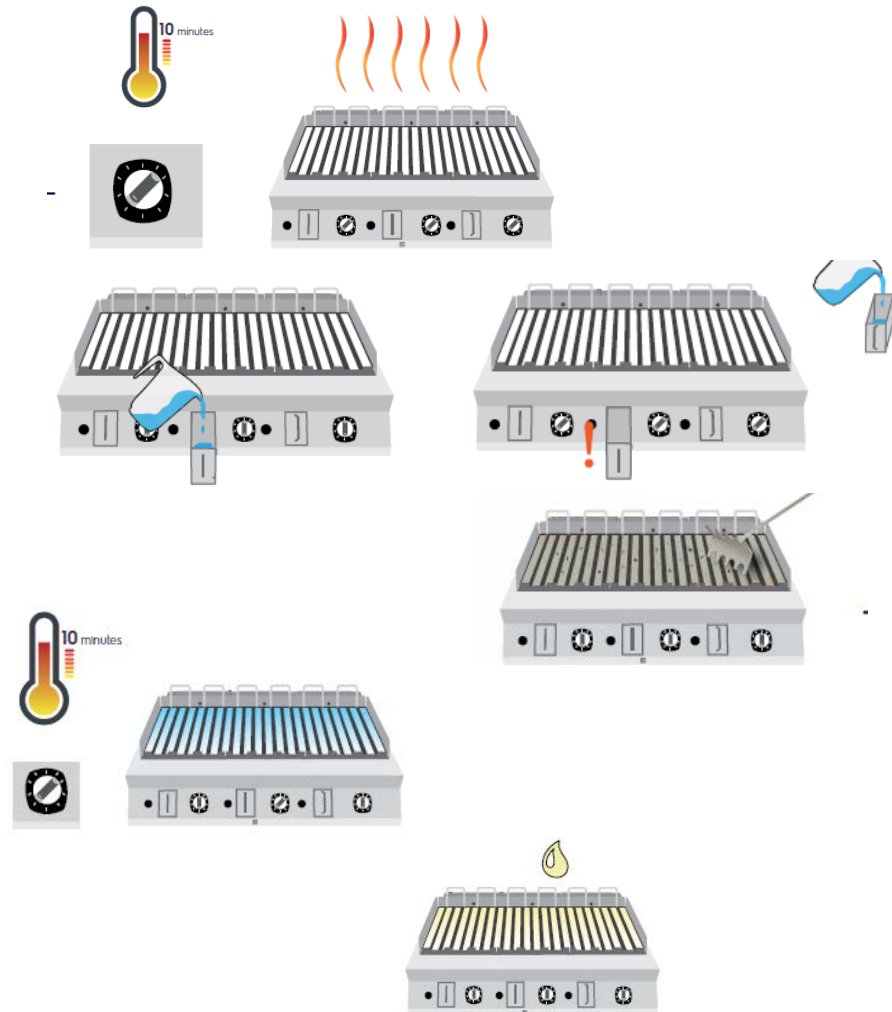
ZALETY: odpowiednie dla wszystkich rodzajów żywności (steaki, filety, warzywa, ryby), głównie do produkcji dużych ilości grillowanej żywności, dobra i szybka regulacja temperatury, dostępne dla obu linii (szerokość 400 lub 800 mm dla 700XP, szerokość 400, 800 i 1200 mm dla 900XP), tylko jako urządzenia nadstawkowe.

NALEŻY ZAPEWNIĆ BARDZO DOBRĄ WENTYLACJĘ I ODPOWIEDNIĄ WYMIANĘ POWIETRZA (bardzo wysoka moc gazowa).

700&900XP - ogólne informacje



Tradycyjne grille - wskazówki dla grillów gazowych



Włączyć grill około 10 minut przed rozpoczęciem pracy na nim. (Grill z kamieniami z lawy wulkanicznej może wymagać więcej niż 10 minut nagrzewania wstępnego).

Napełnić kolektor tłuszczu wodą, sprawdzić poziom wody podczas pracy. (Nie wlewać wody do szuflady grilla z kamieniami z lawy wulkanicznej.)

Usuwać wszystkie kawałki żywności z rusztu podczas grillowania, zawsze starannie czyszcząc rusztę skrobaczką przed ręcznym czyszczeniem.

Po ręcznym czyszczeniu rusztów osuszyć je włączając grill na około 10 minut.

Jeśli grill nie ma być używany przez dłuższy okres czasu, nasmarować rusztę cienką warstwą oleju kuchennego.

700&900XP - ogólne informacje

Tradycyjne grille - standardowe grille elektryczne



System grzewczy bazuje na elektrycznych elementach grzejnych, które nagrzewają żeliwny ruszt, z emaliowaną powłoką, odporną na użycie skrobaczek, szczotek do czyszczenia oraz ograniczającą narażenie na korozję.

Ruszt z żeliwa mają specjalny kształt, z kanalikami umożliwiającymi odpływ tłuszczu. Żeliwne ruszty należy czyścić ręcznie (nie w zmywarce).

Elementy grzeje są pochylone dla ich lepszego czyszczenia, w tym też czyszczenia grilla wewnątrz. Tych części maszyn nie można myć wodą.

Części ze stali nierdzewnej, takie jak osłony przeciwbryzgowe można łatwo zdemontować i myć w zmywarce.

ZALETY: cena

WADY: bardzo niska moc, odpowiednia do grillowania lekkich filetów mięsnych, warzyw, niewielkich ryb, itp. Unikać tego rozwiązania w przypadku restauracji z grillem - oferować grille elektryczne wysokiej mocy HP lub elektryczne płyty grillowe wysokiej mocy HP.

700&900XP - ogólne informacje

Tradycyjne grille - grille elektryczne wysokiej mocy HP



Unikalny projekt zapewnia zmniejszenie odległości pomiędzy elementami grzejnymi i rusztami dla równomiernego rozkładu ciepła.

Technologia szybkiego nagrzewania nie tylko zapewnia rozgrzanie grilla w rekordowym czasie, lecz również ogranicza czas grillowania, dzięki połączeniu elementów grzejnych z rusztami oraz dzięki wyjmowanym deflektorom, pozwalającym na szybkie nagrzewanie (Heat Boost).

PATENTED

(EP3127458B1 and related family)



Wbudowany kurek z wodą, sterowany przyciskiem na panelu sterowania, misa ociekowa do zbierania tłuszczu oraz spust do szybkiego napełniania i opróżniania.

Widoczny alarm poziomu wody informuje, gdy poziom wody jest niski, zapewniając doskonałe wyniki dzięki utrzymaniu pełnego zbiornika z wodą.

UWAGA: urządzenia muszą być podłączone do instalacji zarówno doprowadzającej, jak i odprowadzającej wodę.

Electrolux 700&900XP - ogólne informacje



Tradycyjne grille - grille elektryczne wysokiej mocy HP



3 niezależne strefy grzewcze (dla modelu 1200 mm) z 10 różnymi poziomami mocy - minimum to 10 % mocy.

Krótszy czas grillowania i równomierne wyniki, dzięki deflektorom, które pomagają zwiększyć ilość ciepła, przekierowując je w górę, ku powierzchni grillowania.

PATENTED

(EP3127458B1 and related family)

Ruszty do grillowania oraz wszystkie części ze stali nierdzewnej, takie jak osłony radiacyjne, boczne i tylne osłony przeciwbryzgowe można łatwo zdemontować i myć w zmywarce.

PATENTED

(EP3127458B1 and related family)

ZALETY: odpowiednie dla wszystkich rodzajów żywności (steaki, filety, warzywa, ryby), głównie do produkcji dużych ilości grillowanej żywności, dobra i szybka regulacja temperatury, dostępne dla obu linii (szerokość 400, 800 i 1200 mm), tylko dla urządzeń nadstawkowych.

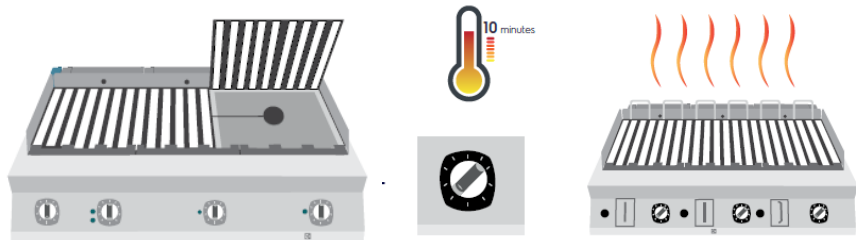
WADY: cena



700&900XP - ogólne informacje



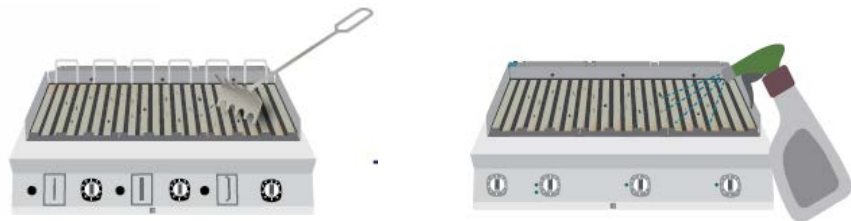
Tradycyjne grille - wskazówki dla grillów wysokiej mocy HP



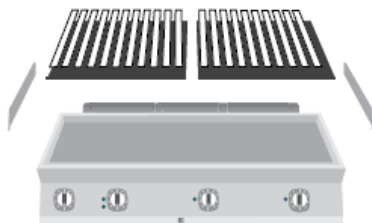
Unieść ruszt, by sprawdzić pozycję filtra i rury przelewowej. Uruchomić napełnianie wodą i napełnić urządzenie. Włączyć grill około 10 minut przed rozpoczęciem pracy na nim.



Stale dodawać wodę lub uzupełniać zawsze, gdy miga alarm poziomu wody!



Usuwać wszystkie kawałki żywności z rusztu podczas grillowania, zawsze starannie czyszcząc ruszty skrobaczką przed właściwym czyszczeniem / myciem w zmywarce.



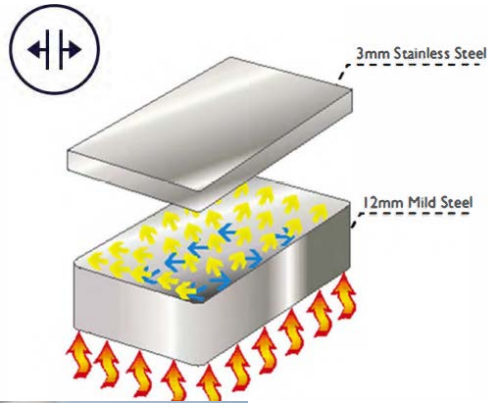
Zdjąć osłony przeciwbryzgowe, ruszty, deflektory, filtr spustowy i rurę przelewową po cyklu mycia.

Wielofunkcyjne urządzenia do gotowania
700&900 XP

700&900XP - ogólne informacje



Wielofunkcyjne urządzenia do gotowania (Multibraiser)



Uniwersalne urządzenia z komorą wykonaną z połączenia materiałów, o grubości 15 mm, o doskonałej dystrybucji ciepła i odporności na korozję (12 mm stali miękkiej + 3 mm stali nierdzewnej AISI 316).

Można go używać do smażenia mięs, filetów lub do smażenia na sucho (**jako patelnia**), do duszenia pod pokrywą (dostępne jako specjalne akcesoria), do płytkiego smażenia (**jako patelnia przechylna**), do gotowania różnych płynów, jak sosy, niewielkie porcje zupy (**jako kocioł warzelny**), do gotowania lub podgrzewania makaronu (**jako warkowisko do makaronu**), lub jako urządzenie uzupełniające do podtrzymania temperatury podczas wydawania posiłków (**jako bema**).

Każdy płynny posiłek można podawać z komory za pomocą otworu 60 mm do pojemnika GN, umieszczonego pod komorą w otwartej podstawie.

Termostatyczna regulacja temperatury roboczej od 100°C do 250°C.

Dostępne jako urządzenia gazowe lub elektryczne, z komorą GN1/1 lub GN 2/1 dla linii 700XP.

Dostępne jako urządzenia gazowe lub elektryczne, tylko z komorą GN 2/1 dla linii 900XP.



Patelnie przechylne 700&900 XP

700&900XP - ogólne informacje

Patelnie przechylne



Wszystkie patelnie przechylne produkowane dla linii 700&900XP są teraz w wersji DUOMAT, to **znaczy z płytą ze stopu stali nierdzewnej Cr Ni Mo**, wysoce odpornej na korozję (odporniejszej niż poprzednio stosowana stal AISI 316).

Elementy grzejne są wbudowane w komorę dla maksymalnej higieny i bezpieczeństwa. Wersje gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej AISI 441, wersje elektryczne z elementami grzewczymi na podczerwień.

Termostatyczna regulacja temperatury w zakresie od 80°C do 300°C dla modeli elektrycznych, albo ten sam zakres temperatury dla modeli gazowych (wersja gazowa 700XP od 90°C do 290°C), z regulatorem energii.

Zapłon elektryczny urządzeń gazowych, dla łatwego uruchomienia i stabilnych operacji.

Natychmiastowe przywrócenie temperatury dla każdego rodzaju przygotowania, zarówno dla mrożonych, jak i świeżych produktów.

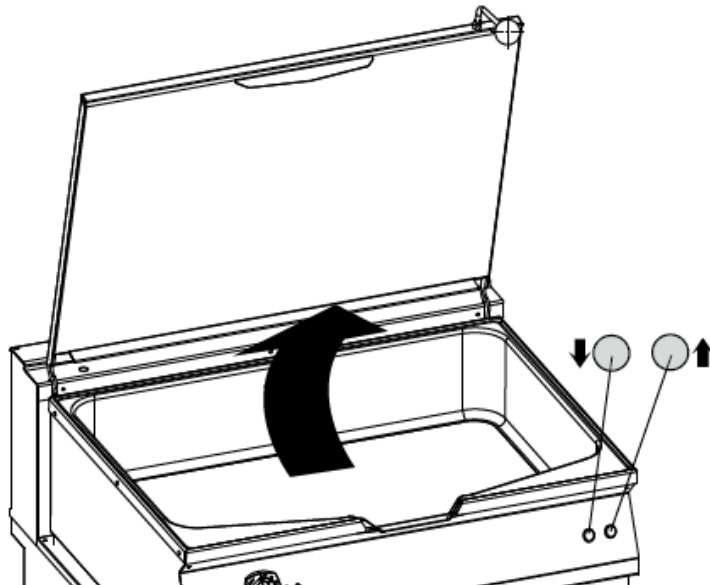
Stabilność termiczna podczas gotowania na sucho, na całej płycie.

Electrolux 700&900XP - ogólne informacje

Patelnie przechyłne - główne różnice



700XP - tylko ręczny przechył. Zarówno wersja gazowa, jak i elektryczna mają tylko jedną maksymalną pojemność komory, wynoszącą 60 l.



Modele 900XP są dostępne z zasilaniem gazowym lub elektrycznym, z przechyłem ręcznym lub silnikowym, z dwoma opcjami maksymalnej pojemności komory (80 lub 100 l).

700&900XP - ogólne informacje

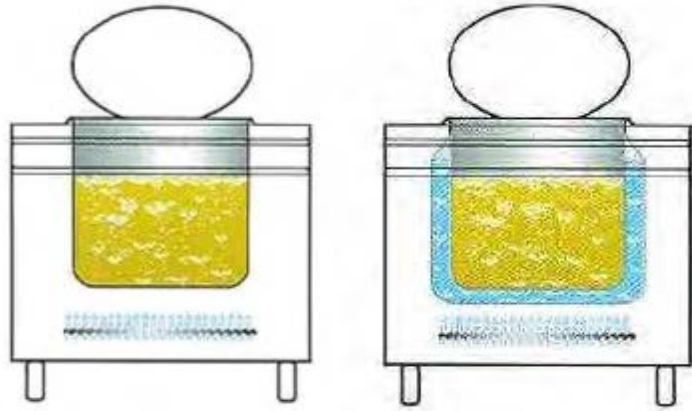
Patelnie przechylne - zakres stosowania



Kotły warzelne
700&900 XP

700&900XP - ogólne informacje

Kotły warzelne



Obie linie 700XP lub 900XP oferują kotły warzelne, z grzaniem za pomocą palników gazowych lub elektrycznych elementów grzejnych.

Wewnętrzne naczynie może być ogrzewane bezpośrednio (szkic z lewej) lub pośrednio (szkic z prawej) poprzez naczynie z podwójnym płaszczem z wodą wewnątrz wymiennika. Dostępne również w wersji gazowej lub elektrycznej.

System bezpośredniego grzania działa tak samo, jak gotowanie w garnku - ciepło skupia się tylko na dnie. Z powodu ryzyka przypalenia ten rodzaj kotłów warzelnych znajduje zastosowanie jedynie dla bardzo ograniczonych sposobów gotowania (grzanie herbaty, grzanie wody, gotowanie w koszach bez kontaktu żywności z dnem).

W przypadku systemu grzania pośredniego, woda w podwójnym płaszczu zostaje doprowadzona do wrzenia, przechodzi w stan parowy, a następnie równomiernie nagrzewa naczynie do temperatury 110 °C, zarówno dno jak i ścianki (ciśnienie w wymienniku 0,5 bar). Takie grzanie jest bardziej wszechstronne, szybsze i odpowiednie nawet dla delikatnych produktów. Ważny warunek to zapewnienie co najmniej 50% wsadu w naczyniu.

Napełnienie wodą właściwej przestrzeni w kotle warzelnym następuje po wciśnięciu lewego przycisku obsługi (niebieski kolor dla zimnej wody i czerwony dla gorącej), we wszystkich modelach.

Pojemność:

60 l dla 700XP

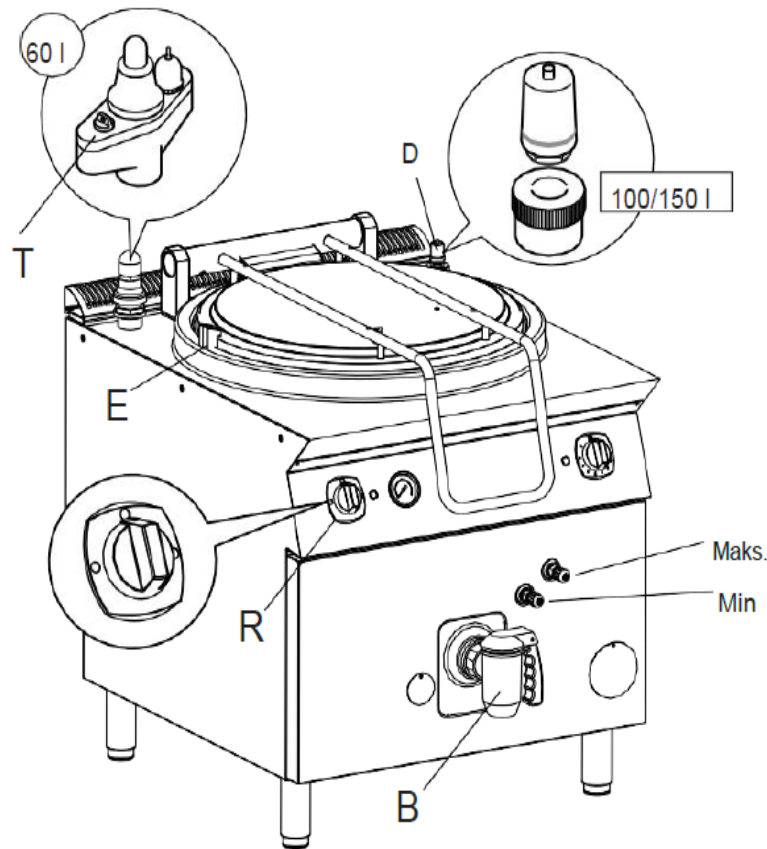
60, 100, 150 lub 250 l dla 900XP



700&900XP - ogólne informacje



Kotły warzelne - modele z grzaniem pośrednim



Napełnienie wodą wnętrza podwójnego płaszczu (wymiennika):

Najprostsze modele mają ręczny system uzupełniania wody. Poziom wody w podwójnym płaszczu wymaga regularnego sprawdzania. Operator musi sprawdzić, czy poziom wody nie osiągnął minimum (patrz kurek MIN. na szkicu). Gdy woda nie wycieka z kurka MIN. konieczne jest napełnienie wodą przez zawór T lub D (zależnie od modelu, więcej informacji w instrukcji) do poziomu, kiedy woda zacznie wyciekać z kurka MAX.

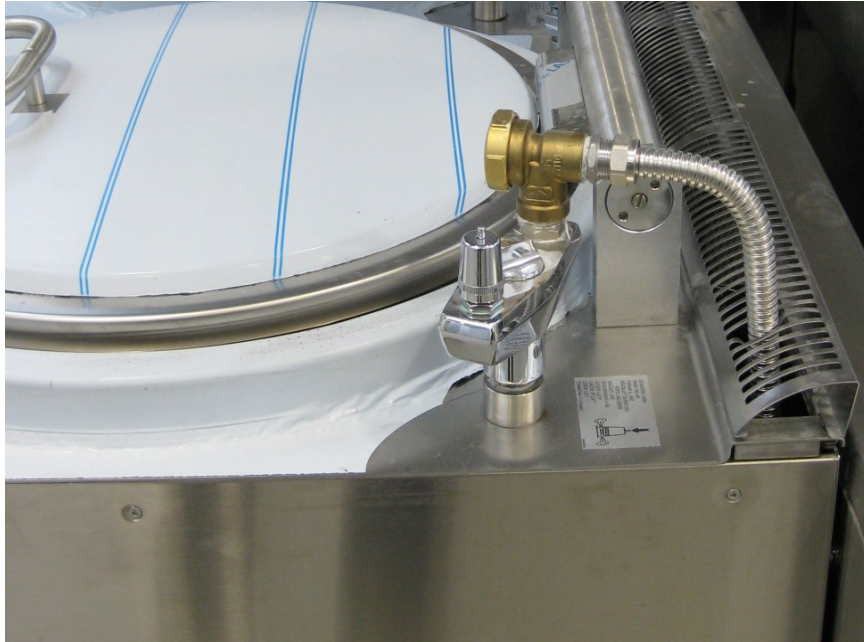
Aby uniknąć tej regularnej czynności opisanej powyżej, używać kotłów warzelnych z systemem automatycznego uzupełniania wody. Sonda wewnątrz podwójnego płaszczu zawsze sprawdza poziom wody po włączeniu maszyny i powoduje uzupełnienie wody, gdy jest to wymagane.

Każdy kocioł warzelny z pośrednim grzaniem jest wyposażony w zawór awaryjny, który uwalnia ciśnienie z podwójnego płaszczu (nastawa na 1,5 bar).

Każdy kocioł warzelny z pośrednim grzaniem jest wyposażony w zawór wywiewny, ponieważ wywiew jest wymagany po każdym włączeniu maszyny, w celu usunięcia powietrza z płaszczu i zapewnienia właściwej pracy.

700&900XP - ogólne informacje

Modele z grzaniem pośrednim (tylko 900XP)



Dodatkowy automatyczny zestaw upustowy 206279:

Dostępny dla kotłów warzelnych 900XP o pojemności 100 i 150 l jako akcesoria do osobnego zamówienia i instalacji na miejscu, lub można też podać specjalny numer w celu instalacji w fabryce.

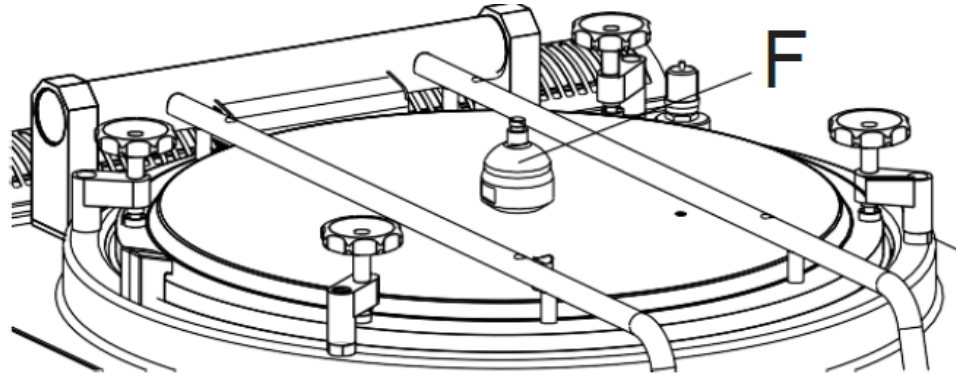
Dostępny jako specjalny numer do instalacji w fabryce również dla prostokątnych kotłów warzelnych o pojemności 250 l.

Ten zestaw umożliwia automatyczny spust ciśnienia z podwójnego płaszcza po każdym włączeniu maszyny. Wykonuje on pracę operatora, zapewniając upust przez zawór wywiewny i oszczędzając mu w ten sposób ważnej czynności, która jest zawsze wykonywana przy odpowiednim poziomie (ograniczenie zadań operatora). Ma zastosowanie w modelach z ręcznym lub automatycznym uzupełnianiem wody.

Nie jest dostępny dla kotłów warzelnych z linii 700XP lub małych kotłów 60 l z linii 900XP.

700&900XP - ogólne informacje

Kotły warzelne - autoklawy (tylko 900XP)



Specjalny rodzaj kotłów warzelnych z pokrywą, którą można zamknąć za pomocą śrub, dla osiągnięcia niewielkiego nadciśnienia w komorze gotowania - około 0,05 bar.

Zawór bezpieczeństwa (wskazany jako F na szkicu) działa podobnie jak w domowych szybkowarach. Gdy przez ten zawór wydostaje się para, należy ustawić niższą moc, by nie marnować energii do poziomu, gdy para będzie się bardzo delikatnie uwalniać przez zawór.

Te kotły warzelne są produkowane tylko w linii 900XP, o pojemności 150 l. Dostępne z zasilaniem gazowym lub elektrycznym, w wersji z grzaniem bezpośrednim lub pośrednim, lecz zawsze z ręcznym uzupełnianiem podwójnego płaszcza (brak wersji z automatycznym uzupełnianiem).

Dla kotłów warzelnych w wersji autoklawów z pośrednim grzaniem można zamówić dodatkowy automatyczny zestaw upustowy 206279 do instalacji na miejscu, lub do specjalnego wykonania z instalacją podczas produkcji.

700&900XP - ogólne informacje

Kotły warzelne - modele prostokątne (tylko 900XP)



Te kotły warzelne są produkowane tylko w linii 900XP, o pojemności 240 l. Dostępne z zasilaniem gazowym lub elektrycznym, tylko w wersji z grzaniem pośrednim i zawsze z ręcznym uzupełnianiem podwójnego płaszcza (brak wersji z automatycznym uzupełnianiem).

Można zamówić dodatkowy automatyczny zestaw upustowy tylko do specjalnego wykonania z instalacją podczas produkcji.

Komora tych kotłów warzelnych pomieści 3 pojemniki GN1/1.

Blaty robocze 700&900 XP

700&900XP - ogólne informacje

Blaty robocze



Blaty robocze są produkowane w wersji modułowej o szerokości 200 mm, 400 mm lub 800 mm, dla obu linii, z frontem zamkniętym lub z szufladą (urządzenie neutralne z szufladą 200 mm nie jest dostępne dla 700XP, tylko dla 900XP).



Blaty robocze ze zlewem GN1/1 (GN1/1 + GN1/3 dla 900XP) i kolumną wodną dla zimnej i gorącej wody, obsługiwane za pomocą dźwigni. Urządzenie jest produkowane tylko w szerokości 400 mm dla obu linii.

Blaty robocze z kolumną wodną tylko z zimną wodą, z elektronicznym licznikiem litrów. Urządzenie jest produkowane w szerokości 200 mm dla obu linii.

Oba urządzenia powyżej są przeznaczone do instalacji na otwartych lub zamkniętych podstawach, bez żadnego wewnętrznego wyposażenia (szuflady, prowadnice GN, elementy grzejne do otwartej podstawy, itp.).

700&900XP - ogólne informacje

Podstawy neutralne



Podstawy neutralne o szerokości 200 mm są produkowane z frontem zamkniętym lub z szufladą, dla obu linii 700&900XP.



Tradycyjne otwarte podstawy są wytwarzane w szerokościach 400mm, 800 mm lub 1200 mm dla obu linii.

Można zainstalować tej samej szerokości urządzenia nadstawkowe na neutralnej podstawie, lub kilka urządzeń nadstawkowych o tej samej łącznej szerokości co jedna podstawa neutralna.

Nie można instalować urządzenia nadstawkowego o szerokości obejmującej dwie podstawy neutralne.

700&900XP - ogólne informacje

Podstawy neutralne - akcesoria



Door for open base

Range	700XP and 900XP
PNC	206350

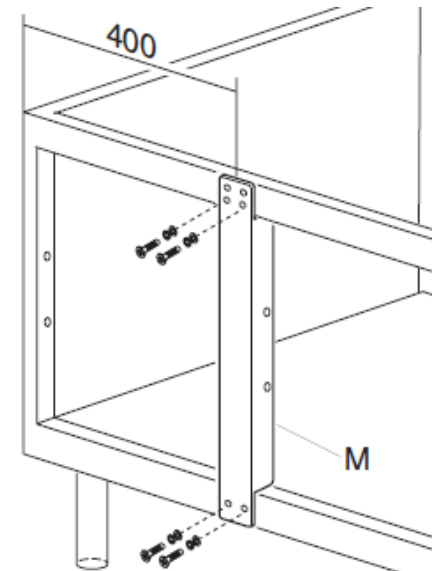
- Same for left and right-side door



Central support

Range	700XP and 900XP
PNC	206245
Note	central support for installation of drawers and grids (on 800/1200 mm bases) and of doors (on 1200 mm bases)

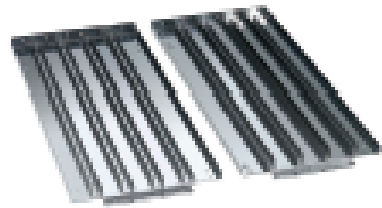
- Needed for installation of drawers and grid runners (1 piece for 800 mm)
- Needed for installation of drawers and grid runners (2 pieces for 1200 mm) or only doors (1 piece for 1200 mm)
- Needed if Powergrill or HP fry top are mounted on base



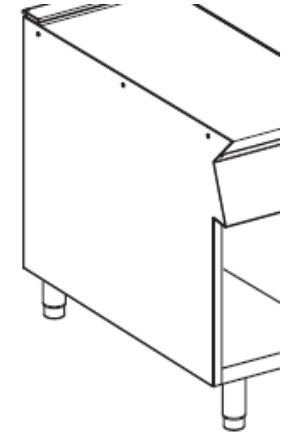
700&900XP - ogólne informacje

Podstawy neutralne - akcesoria

Supports with side runners



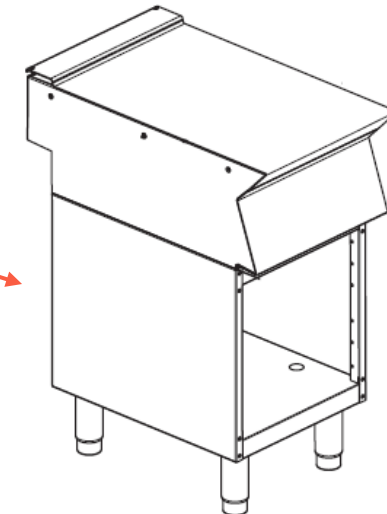
Range	700XP		900XP
PNC	206257	206244	206145
Note	2 supports with side runners for 4 GN 1/1 containers for open base 371112, 371113, 371114, 371263, 371264 and 371265	2 supports with side runners for 4 GN 1/1 containers for cupboards	2 supports with side runners for 4 GN 1/1 containers for open base or cupboards



Drawers



Range	700XP	900XP
PNC	206318	206334
Quantity	2	2
Height	100 mm	100 mm



Podstawy chłodnicze

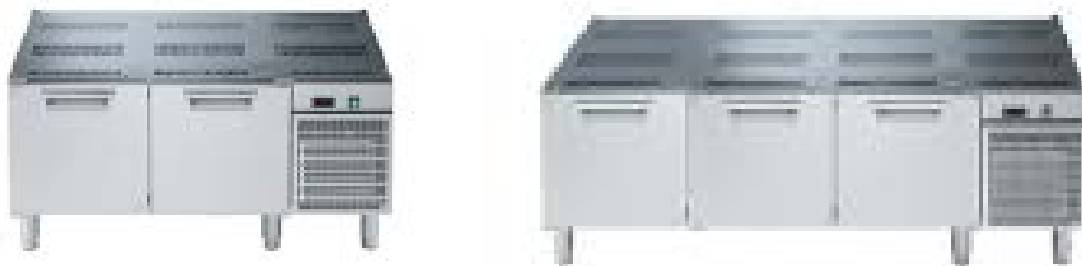
700&900 XP

Podstawy chłodnicze 700XP

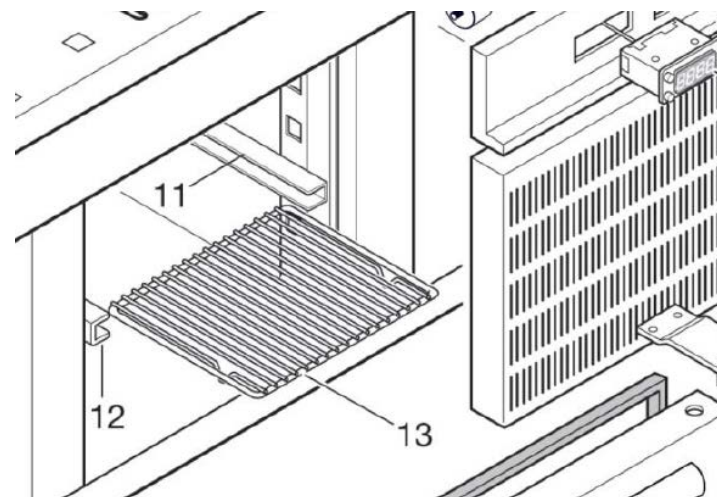
Z drzwiami



Podstawa chłodnicza z drzwiami 2- lub 3-skrzydłowymi jest dostępna tylko dla linii 700XP oraz jako wersja chłodnicza (temperatura robocza -2°C/ +10°C).



Jest zawsze dostarczana z jednym rusztem GN1/1 (nr 13) i jedną parą prowadnic (nr 11 i 12) w standardzie dla każdej komory (stała pozycja).



Podstawy chłodnicze 700XP

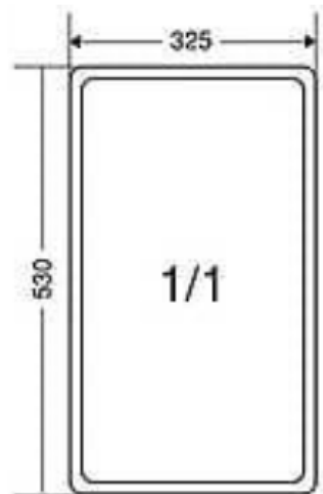
Z dużymi szufladami



Podstawa chłodnicza z 2 lub 3 dużymi szufladami jest dostępna jako wersja chłodnicza (temperatura robocza -2°C / $+10^{\circ}\text{C}$), lub jako wersja mroźnicza z 2 komorami (o temperaturze roboczej -15°C / -20°C).



Jest zawsze dostarczana z jedną dużą szufladą dla każdej komory. Każda szuflada jest kompatybilna z pojemnikiem GN1/1. Maksymalna wysokość pojemnika GN to 250 mm.



Podstawy chłodnicze 700XP

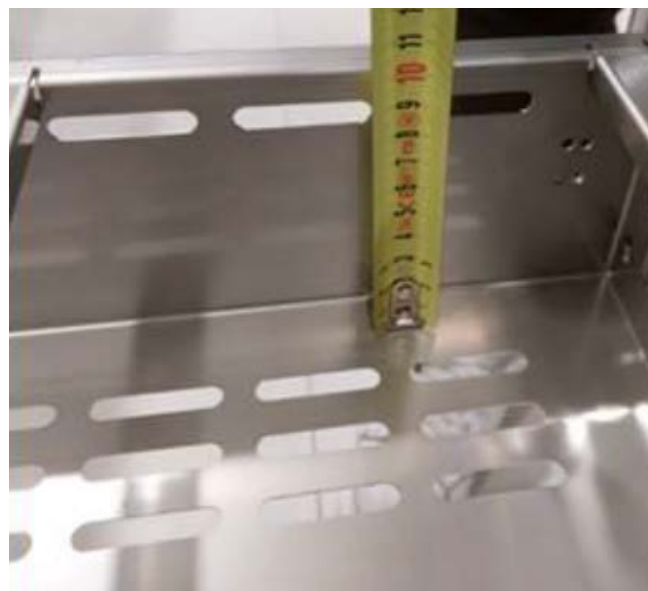
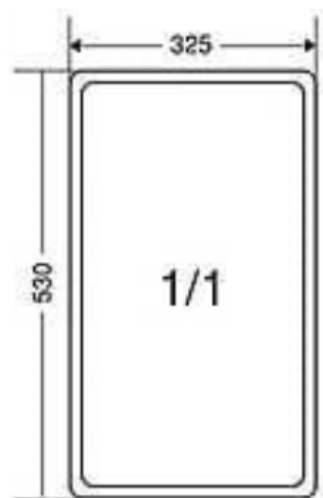
Z małymi szufladami



Podstawa chłodnicza z 4 lub 6 małymi szufladami jest dostępna tylko jako wersja chłodnicza (temperatura robocza -2°C / $+10^{\circ}\text{C}$).



Jest zawsze dostarczana z 2 małymi szufladami (parą) dla każdej komory; szuflady są kompatybilne z pojemnikiem GN1/1. Maksymalna wysokość pojemnika GN to 100 mm.



Podstawy chłodnicze 700XP

Dodatkowe szuflady



Zestaw 2 małych dodatkowych szuflad (206351) dostępny dla 700XP. Pasują one tylko do podstaw z dużymi szufladami (371290, 371292), lub jako zapasowe szuflady do podstaw z 4 i 6 małymi szufladami (371296, 371296)

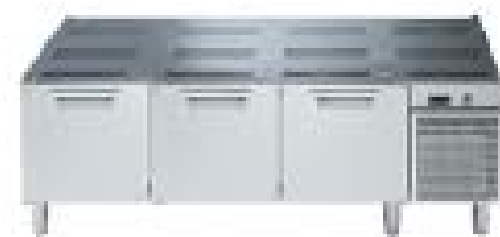
Nie są dostępne dla podstawy mroźniczej 371294 lub dla podstaw z linii 900XP.

Podstawy chłodnicze 900XP

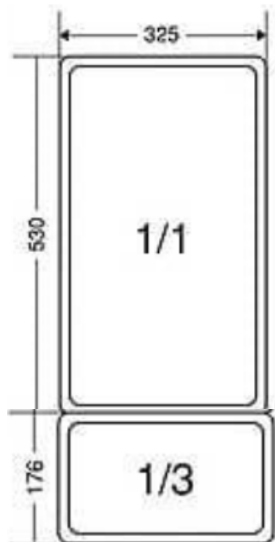
Z dużymi szufladami



Podstawa chłodnicza z 2 lub 3 dużymi szufladami jest dostępna tylko jako wersja chłodnicza (temperatura robocza -2°C / $+10^{\circ}\text{C}$).



Jest zawsze dostarczana z jedną dużą szufladą dla każdej komory. Każda szuflada jest kompatybilna z pojemnikami GN1/ 1+ GN1/3. Maksymalna wysokość pojemników GN to 250 mm.



Podstawy chłodnicze 900XP

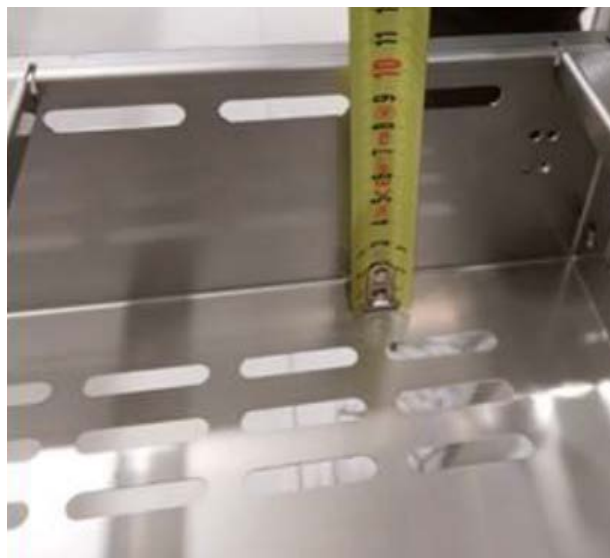
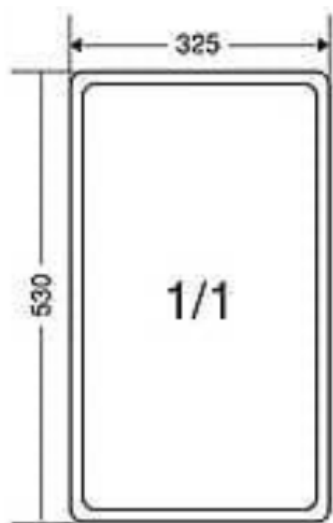
Z małymi szufladami



Podstawa chłodnicza z 6 małymi szufladami jest dostępna tylko jako wersja chłodnicza (temperatura robocza $-2^{\circ}\text{C}/ +10^{\circ}\text{C}$).



Jest zawsze dostarczana z 2 małymi szufladami (parą) dla każdej komory; szuflady są kompatybilne z pojemnikiem GN1/1. Maksymalna wysokość pojemnika GN to 100 mm.



Podstawy chłodnicze 900XP

Podstawa chłodniczo-mroźnicza

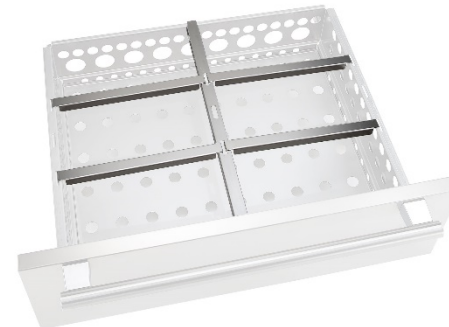
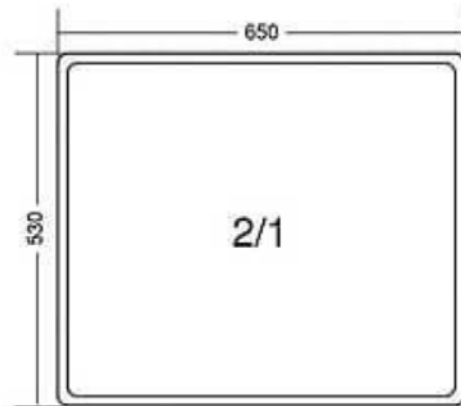


Podstawa chłodnicza z 2 dużymi, poziomymi szufladami, z możliwością nastawy w wersji chłodniczej (temperatura robocza do $+8^{\circ}\text{C}$), lub jako podstawa mroźnicza (temperatura robocza od -22°C). Obie szuflady zawsze mają taką samą (ustawioną) temperaturę.

UNIQUE
in the industry



Zawsze dostarczana z 2 dużymi, poziomymi szufladami, które są kompatybilne z pojemnikami GN2/1. Maksymalna wysokość pojemnika GN to 150 mm. Standardowo dla każdej szuflady jest zawsze dodawany segregator, by można było użyć też 2 pojemników GN1/1, lub można zamówić dodatkowo numer PNC 880249 dla pojemników GN1/3.



Podstawy chłodnicze 700&900XP

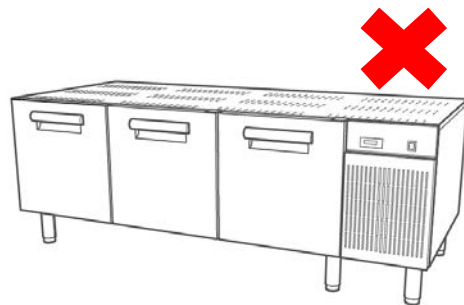
Porady dla instalacji nadstawkowej



Sprawdzić dokument dla 900XP „Strony specjalne” (patrz specjalny załącznik) na temat opcji instalacji.
Poniżej kilka dodatkowych wersji wraz z poradami:



Nie instalować kolumny wodnej (numer PNC 206289) w urządzeniach instalowanych na podstawie chłodniczej.



Co do zasady, możliwa jest instalacja płyty indukcyjnej lub woka indukcyjnego na podstawie chłodniczej, lecz należy unikać instalacji powyżej kratki wentylacyjnej podstawy (prawa strona podstawy).

Podstawy chłodnicze 900XP

Porady dla instalacji nadstawkowej



Nigdy nie instalować płyt grillowych wysokiej mocy HP o szerokości 1200 mm (wszystkie grille Nitrochrome) lub grillów gazowych wysokiej mocy HP o szerokości 1200 mm na standardowej podstawie chłodniczej (numer PNC 391600, 391601, 391602). Użyć podstawy chłodniczo-mroźniczej do tej wersji (numer PNC 729631).



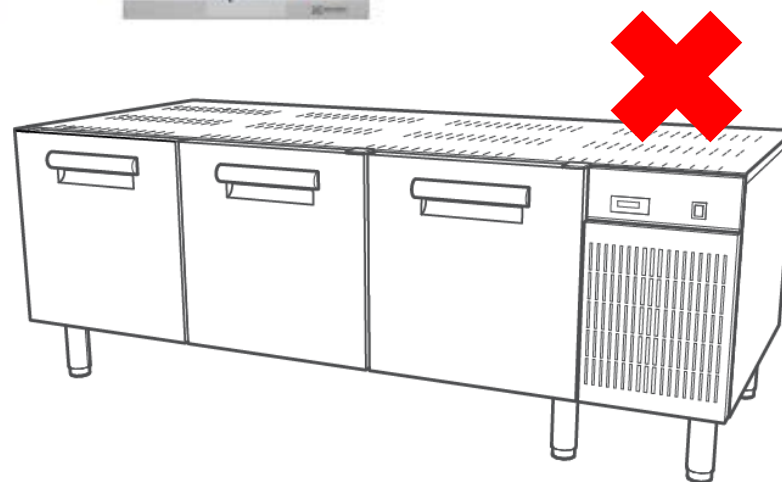
Podstawy chłodnicze 700&900XP

Porady dla instalacji nadstawkowej



Unikać instalacji grilla gazowego wysokiej mocy HP 800 mm (numer PNC 371043 lub 391065) na standardowej podstawie chłodniczej. Ryzyko przegrzania.

W razie użycia mniejszego (400 mm) grilla gazowego wysokiej mocy HP, nie zależy go instalować nad agregatem chłodniczym i postarać się otoczyć go elementami neutralnymi dla lepszej izolacji i przewodnictwa ciepła.



Podstawy chłodnicze 900XP



Podstawa chłodniczo-mroźnicza - wskazówki dla instalacji

Podstawa chłodniczo-mroźnicza nie jest odpowiednia do instalacji na cokole betonowym (100 mm), ponieważ jej korpus jest wyższy, a nóżki niższe niż w przypadku reszty podstaw.

Dla tego modelu nawet cokoły maskujące (przednia i boczne) są produkowane w specjalnej wysokości.

Gdy planujesz użyć estetycznych bocznych paneli, nie ustawiaj podstawy chłodniczo-mroźniczej jako ostatniej pozycji z prawej lub lewej strony linii (wyspy). W przeciwnym razie, musisz się liczyć ze specjalnym wykonaniem paneli.

Podstawa chłodniczo-mroźnicza może zostać zainstalowana na kołach (więcej informacji - patrz oferta z cennikiem).



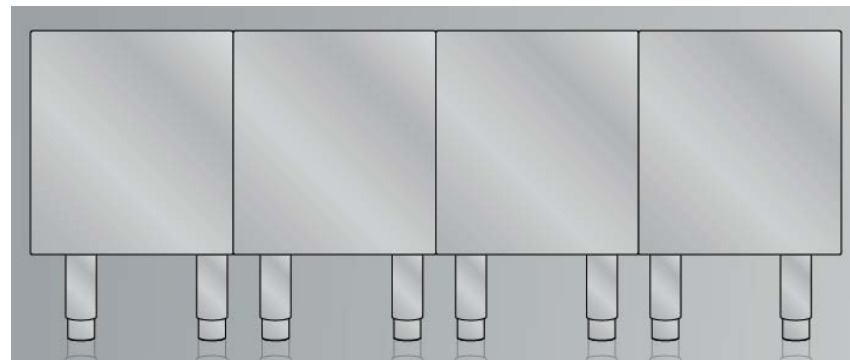
Opcje instalacji

700&900 XP

Opcje instalacji 700&900XP

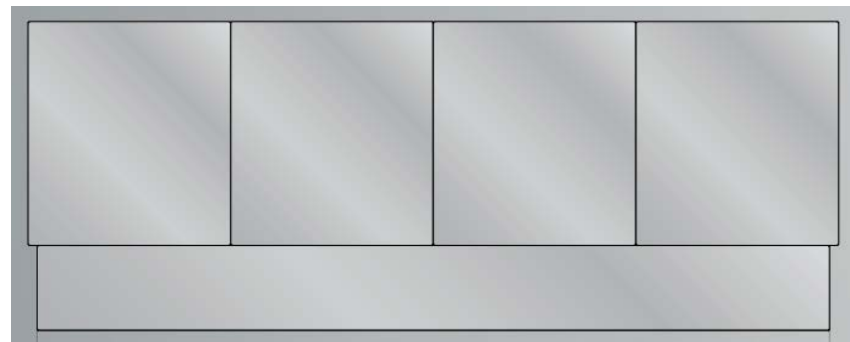
NA NÓŻKACH:

Nóżki są ustawione fabrycznie na wysokość 150 mm, z opcją regulacji + 50 mm / - 5 mm



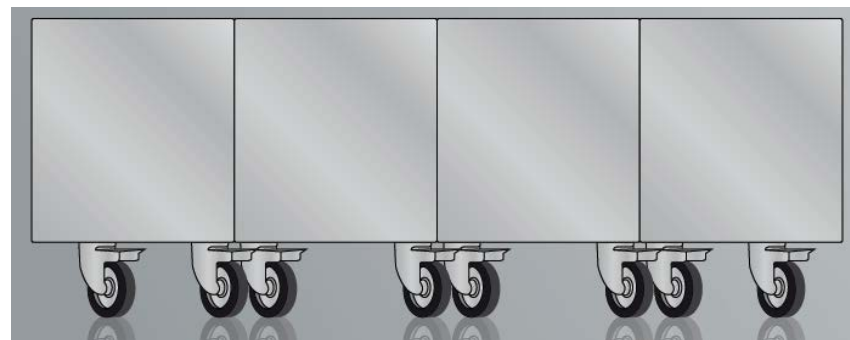
NA NÓŻKACH Z COKOŁAMI MASKUJĄCYMI:

Konieczny jest wybór dodatkowych odbojnic. Przed instalacją odbojnic nóżki trzeba ustawić na wysokość co najmniej 180 mm. Całkowita wysokość to min. 880 mm.



NA KÓŁKACH:

Zawsze omawiać tego typu ograniczenia przed instalacją. Nie jest to odpowiednia opcja dla każdej pozycji lub koncepcji. Konieczne są dodatkowe łączniki.

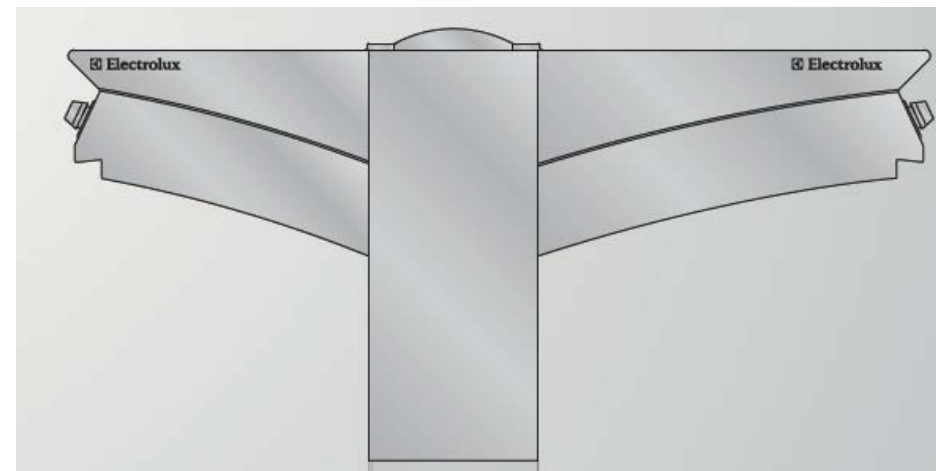


Opcje instalacji 700&900XP



NA WSPORNIKU:

Zawsze omawiać tego typu ograniczenia przed instalacją.
Nie jest to odpowiednia opcja dla każdej pozycji lub koncepcji.



SYSTEM MOSTOWY:

Dostępny jedynie do szerokości mostu wynoszącej 1600 mm.
Zawsze omawiać tego typu ograniczenia przed instalacją.
Nie jest to odpowiednia opcja dla każdej pozycji lub koncepcji.



Opcje instalacji 700&900XP

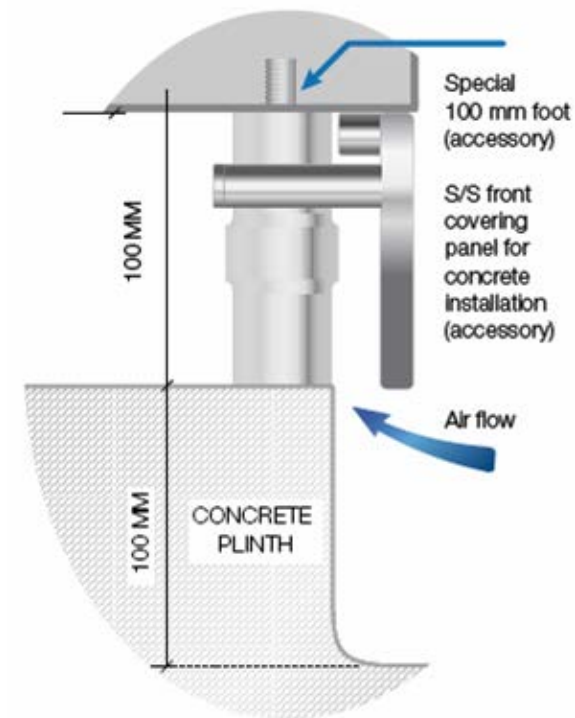
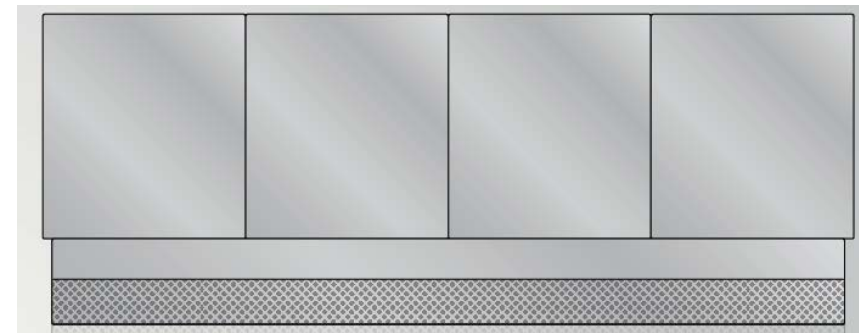
NA BETONOWYM COKOLE (100 mm):

Jedyna dostępna opcja instalacji na cokole betonowym. Konieczność wymiany wszystkich standardowych nóżek na specjalne nóżki 100 mm (dodatkowe zamówienie).

Specjalne listwy odbojowe / maskujące (100 mm) muszą zostać wybrane i zamówione osobno.

Wysokość cokołu betonowego to zawsze 100 mm. Całkowita wysokość nadstawkowego urządzenia do gotowania to 900 mm.

Dokładne wymiary cokołu betonowego (szerokość i wysokość) zostaną dla ciebie opracowane przez dział produkcji, po dostaniu nam finalnego projektu instalacji.

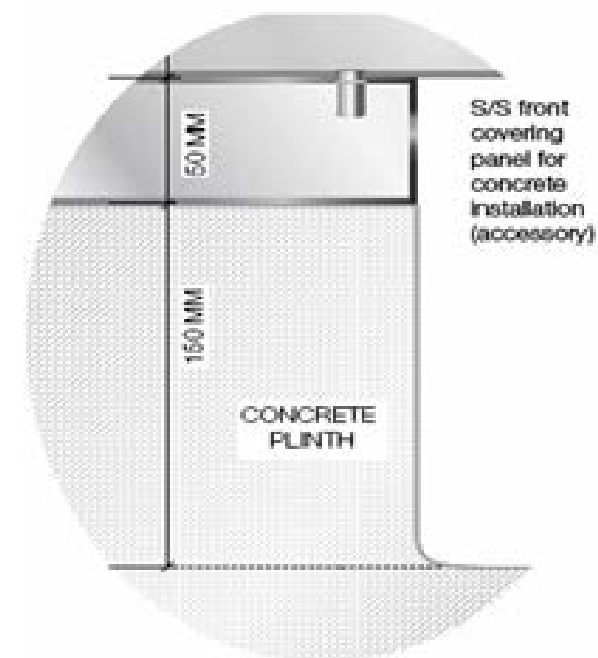
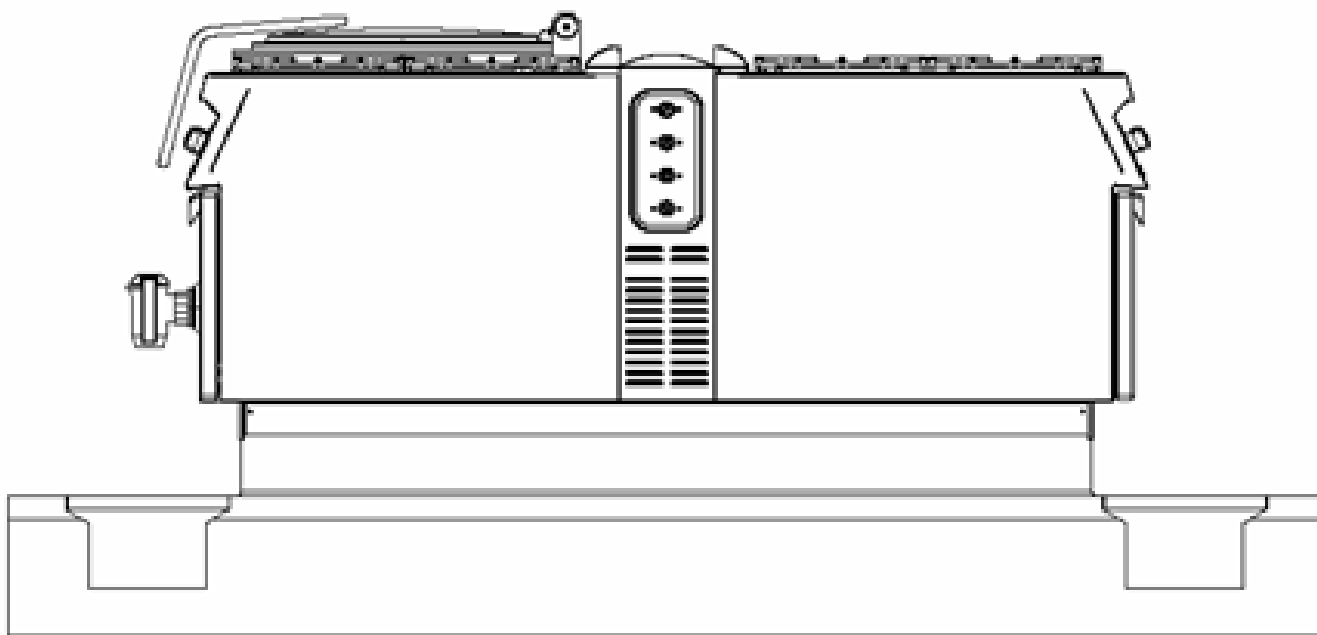


Electrolux Opcje instalacji 700&900XP



NA BETONOWYM COKOLE (150 mm):

Ta wersja będzie ponownie dostępna w drugiej połowie 2023





Electrolux
P R O F E S S I O N A L