

Модульные тепловые линии 700XP и 900XP

Электрические теплонакопители, фритюрницы, варочные аппараты Electrolux Professional

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93



Электрические теплонакопители

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Перфорированное фальш-дно для слива излишков масла входит в стандартную комплектацию
- Инфракрасный нагреватель расположен в задней части агрегата
- Выключатель ВКЛ./ВЫКЛ.
- Совместим с посудой GN 1/1 максимальной высотой 150 мм

Линия 900

- модуль верхнего расположения с длиной по фронту 400 мм

Линия 700

- модуль верхнего расположения с длиной по фронту 400 мм



Фритюрницы

- Кран для слива масла
- Термостатический регулятор мощности с предохранительным термостатом для защиты от перегрева

Рабочая температура

- газовые/электрические объемом до 18 л – от 105°C до 185°C
- газовые объемом 23 л – от 120°C до 190°C
- электрические объемом 23 л – от 110°C до 185°C

Газовые фритюрницы

- V-образная ванна оснащена высокоэффективными газовыми горелками из нержавеющей стали с системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, защищенной пилотной горелкой и пьезоподжигом

Электрические фритюрницы

- V-образная ванна с высокоэффективными инфракрасными нагревательными элементами

900XP 23-литровая высокопродуктивная фритюрница

- электронная панель управления позволяет включить/отключить агрегат, задать рабочую температуру, продолжительность рабочего цикла, увидеть текущую температуру и сохранить рабочую программу
- автоматическая фильтрация и подача масла в ванну
- автоматический подъем корзин

Традиционные газовые фритюрницы

- Идеальное решение для приготовления продуктов в панировке
- Горелки расположены в трубках, проложенных внутри ванны, – под трубками создается «холодная зона», куда оседают частицы продуктов и панировки, не замутняя рабочий объем масла
- Горелки из нержавеющей стали с системой оптимизации сгорания, защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, и защищенной пилотной горелкой
- Термостатический регулятор температуры от 110°C до 190°C
- Предохранительный термостат для защиты от перегрева
- Пьезоподжиг

Линия 900

- 1 или 2 ванны
- объем 15 л, 18 л, 23 л
- длина по фронту 400 или 800 мм
- традиционные газовые фритюрницы: объем 23 л, ширина модуля 400 мм
- газовые фритюрницы с рельсовыми направляющими для корзин: объем 110 л (с 1 корзиной – ширина модуля 1600 мм; с 2 корзинами – ширина модуля 2400 мм)

Линия 700

- объем 2х5 л, 7 л, 12 л, 14 л, 15 л
- газовый или электрический нагрев, нагревательные элементы/горелки расположены внутри и снаружи ванны
- 1 или 2 ванны
- модули верхнего расположения с длиной по фронту 400 и 800 мм
- традиционная газовая фритюрница: объем 34 л, длина по фронту 800 мм



Универсальные варочные аппараты

- Штампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм для линии 900XP и 1,5 мм для линии 700XP с гладкими закругленными углами и кромками
- Внешние панели из нержавеющей стали с полировкой Scotch Brite
- Боковые и задние панели выполнены из единого стального листа, что гарантирует долговечность и максимальную устойчивость
- Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу
- Ванна выполнена из стали AISI 316L
- Предохранительный термостат препятствует включению агрегата, если ванна не наполнена водой
- Крахмалосодержащая пена удаляется с поверхности благодаря системе автоматического долива воды в ванну, поток воды регулируется вручную при помощи крана
- Широкое сливное отверстие с ручным шаровым краном обеспечивает быстрый слив воды из ванны
- Модуль для автоматического подъема корзин (опция)

Газовые модели

- Система плавной регулировки мощности нагрева Energy control
- Индивидуальные регуляторы мощности для каждой горелки – число горелок соответствует количеству ванн. Горелки установлены под днищем ванн и оснащены защитным устройством, прекращающим подачу газа при отсутствии пламени, пилотной горелкой и пьезоподжигом.
- Не требует подключения к электросети

Электрические модели

- Новые электрические варочные аппараты оснащены системой нагрева с инфракрасными ТЭНами, расположенными под днищем ванны

700XP высокопродуктивный универсальный варочный аппарат с автоматическим подъемом корзин

- 4 рабочих цикла – от деликатного нагрева до интенсивного кипения на максимальной мощности
- программируемый подъем корзин (память на 5 циклов для каждой)

Линия 900

- газовые/электрические, объем 40 л, 1 или 2 корзины, модули с длиной по фронту 400 и 800 мм
- газовые/электрические/паровые, автоматический подъем корзин, объем 150 л, 1 или 2 корзины, модули с длиной по фронту 800 и 1600 мм
- газовые/электрические/паровые, автоматический подъем корзин, объем 190 л, модули с длиной по фронту 1200 мм

Линия 700

- электрический высокопродуктивный аппарат с автоматическим подъемом корзин, объем 20л
- газовые/электрические, 24,5 л, 1 или 2 корзины, модули с длиной по фронту 400 и 800 мм

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Россия (495)268-04-70

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Казахстан (772)734-952-31

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93