



Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
900XP 400mm Fry Top de Gas,
Placa de Acero Revestida Ranurada**

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



391354 (E9IILAAOMCA)

Fry top a gas de medio módulo con placa de cocción acanalada de cromo cepillado, inclinado, control por termostato, rascador incluido

Descripción

Artículo No.

Superficie de cocción acanalada en cromo cepillado. Quemadores de gas de 10 kW con válvula termostática y llama autoestabilizada. Escala de temperaturas de hasta 270 °C. Para instalaciones de base abierta, soportes de unión o sistemas autoportantes. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para recoger grasas. Cuerpo y superficie de trabajo totalmente de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de extrema resistencia en acero inoxidable de 2 mm de gran dureza. Bordes laterales en ángulo recto para el acoplamiento a ras entre unidades.

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- En la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de lit.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C.
- La superficie de acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso.
- Rascador para placa ranurada incluido de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Superficie de acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente ranurada.

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

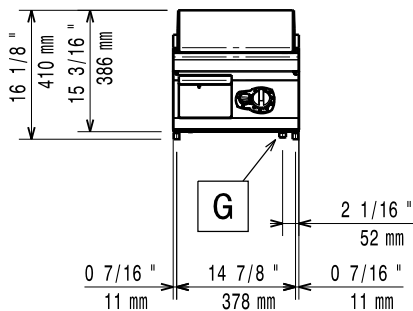
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm | PNC 206140 | ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm | PNC 206141 | ☐ |
| • Drenaje de agua para frytops de 400mm | PNC 206153 | ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm | PNC 206154 | ☐ |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE | PNC 206308 | ☐ |
| • Pasamanos 1200MM | PNC 206309 | ☐ |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm | PNC 206310 | ☐ |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops | PNC 206346 | ☐ |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) | PNC 206400 | ☐ |
| • Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas | PNC 206420 | ☐ |
| • Campana para Fry Top | PNC 206455 | ☐ |
| • KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 | PNC 206467 | ☐ |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 216044 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 216046 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 216047 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Apoyaplatos 400mm | PNC 216185 | ☐ |
| • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 | ☐ |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 216278 | ☐ |
| • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | ☐ |



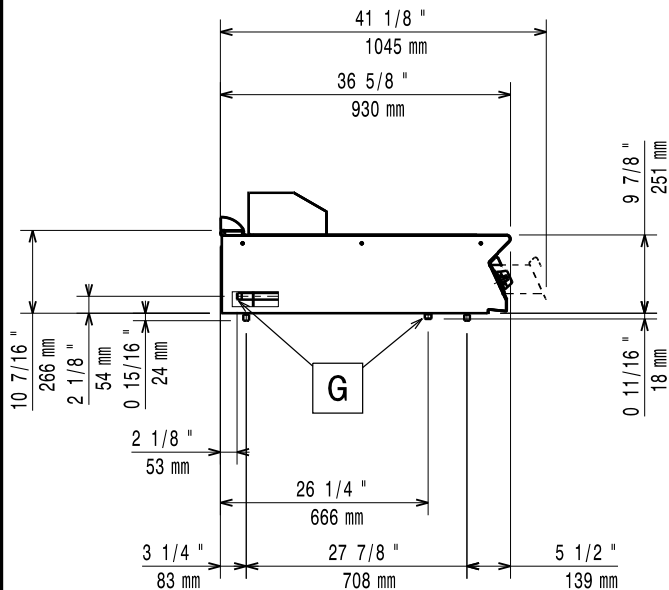
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP 400mm Fry Top de Gas, Placa de Acero Revestida Ranurada

Alzado

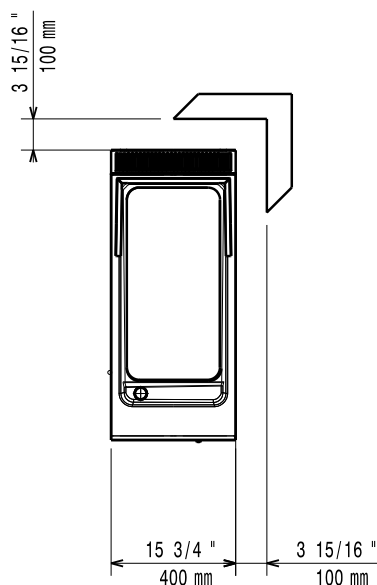


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	10 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	90 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	55 kg
Peso del paquete	56 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.27 m ³
Ancho de la superficie de cocción:	307 mm
Fondo de la superficie de cocción	624 mm

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

