



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd,
gepolijst chroom, topmodel, gas**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391055 (E9FTGHCP00)

GAS BAKPLAAT, 2 zones,
2/3 glad-1/3 geribd,
gepolijst chroom,
thermostatisch

- * Per zone twee staafbranders, met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging
- * Inclusief twee schrapers, voor glad en voor geribd oppervlak
- * Geplaatst op 4 stelvoeten
- * IPX5 waterdicht

Omschrijving

Product Nr.

- * Gas verwarmde bakplaat 730x700x15 mm, 2/3 glad en 1/3 geribd, in twee zones regelbaar, topmodel zonder onderbouw
- * De verchroomd stalen bakplaat is in schuin aflopende positie geplaatst, voor bakken met weinig vet of olie
- * De chroom toplaag geeft minder warmte straling en een lager energie verbruik, de plaat is eenvoudiger te reinigen
- * Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt
- * De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal
- * 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units
- * Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster
- * De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst
- * De bakplaat van 15 mm dik uitgegloeid staal met verchroomde toplaag is naadloos ingelast in het bovenblad, verzonken en met afgeronde hoeken rondom, voor eenvoudige reiniging
- * Roestvrijstalen spatwand, afneembaar voor reiniging
- * Vet afvoer opening met een op het front uitneembare roestvrijstalen opvangbak met een inhoud van 3 liter
- * Links en rechts separaat regelbaar
- * Traploze thermostatische temperatuurregeling van 90 - 280°C

Goedkeuring



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Uitvoering

- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- De bakplaat heeft een ruime opening voor het afvoeren van vet en kruim naar de leklade met 1,5 liter inhoud.
- Veiligheidsthermostaat met temperatuur markeringen voor extra veiligheid.
- Hoge roestvrijstalen spatwanden aan de achterkant en de zijkanten. De spatwand is afneembaar voor eenvoudige reiniging en is afwasmachine bestendig.
- Piëzo ontsteking met thermostatische klep voor extra veiligheid.
- Separate bediening voor iedere helft van de bakplaat.
- Bakplaat van 15 mm dik staal met gepolijst chroom oppervlak voor optimale bak resultaten en makkelijk gebruik.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.
- Instelbare temperatuur van 90°C tot 270°C.
- Het gepolijst chromen oppervlak voorkomt het mengen van smaken bij wisseling van soorten voedsel.
- Geschikt voor plaatsing op een werkbank.

Constructie

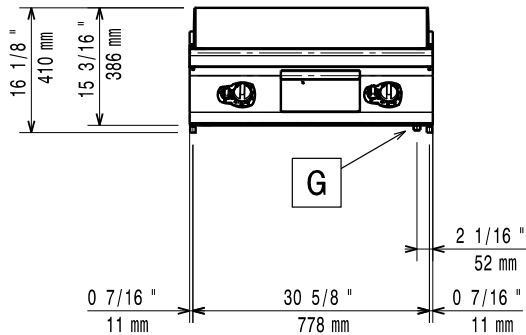
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- De bakplaat in 2/3 gladde en 1/3 geribde uitvoering.



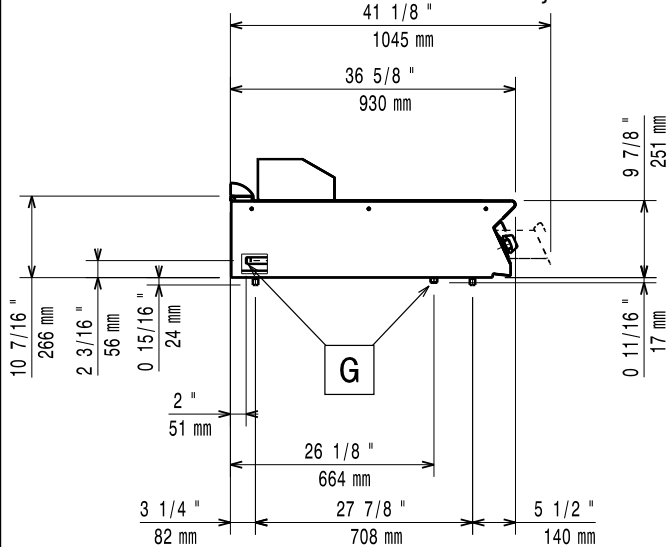
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas

Front aanzicht

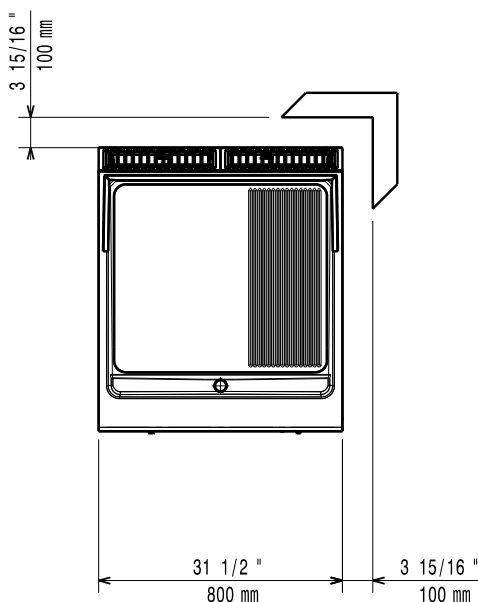


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	20 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20 (20 mbar)
Gas aansluiting	1/2"

Opstelling

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

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	90 °C
Temperatuur, maximaal	270 °C
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Gewicht, netto	105 kg
Plaat lengte	730 mm
Plaat breedte	700 mm
Waterdichtheid index	IPX5

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 2.12 m³/h

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255
- 1 stuks SCHRAPER voor geribde bakplaten, schraper bladen voor gladde en geribde bakplaten PNC 206420

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132 ☐
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133 ☐
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246 ☐
- VET-OLIE OPVANG SET met 5 liter container, voor onderbouw onder bakplaten, in plaats van de standaard lekbak PNC 206346 ☐
- AFDEK-SPATKAP voor bakplaten PNC 206455 ☐
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 700XP en 900XP gas friteuses PNC 206467 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐
- WATER AFVOERGROOT voor bakplaat 800 mm, voor afvoer van water bij het schoonmaken van de plaat PNC 216153 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 900XP PNC 216278 ☐



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.07.28