

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

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



**391403 (E9IIMAAOMEA)**

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

- \* Traploze thermostatische temperatuurregeling van 90 - 270°C
- \* 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 bakplaat is in schuin aflopende positie geplaatst, voor bakken met weinig vet of olie
- \* De geborsteld chroom toplaag is corrosie bestendig, geeft minder warmte straling en een lager energie verbruik, de plaat is krasbestendig en is makkelijker 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 staal met geborsteld chromen 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

### Goedkeuring

## **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.
- 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.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.
- Instelbare temperatuur van 90°C tot 270°C.
- Het geborsteld chromen oppervlak is kras bestendig en maakt het schoonmaken aan het eind van de dag makkelijk.
- Schrapers voor gladde en geribde platen worden standaard meegeleverd.
- Geschikt voor plaatsing op een werkbank.

## **Constructie**

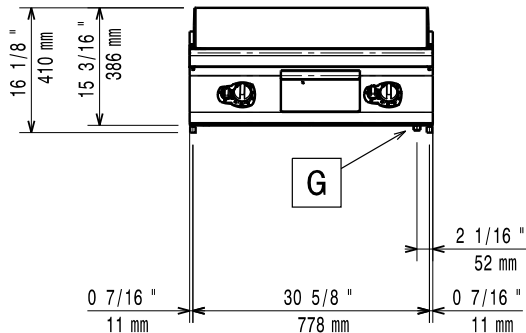
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Bakplaat van 15 mm dik staal met geborsteld chroom oppervlak voor optimale bak resultaten en makkelijk gebruik.
- De bakplaat in 2/3 gladde en 1/3 geribde uitvoering.



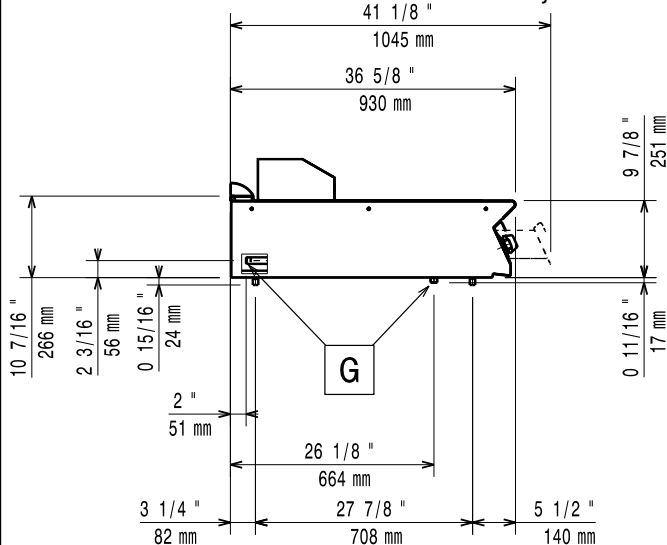
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Front aanzicht

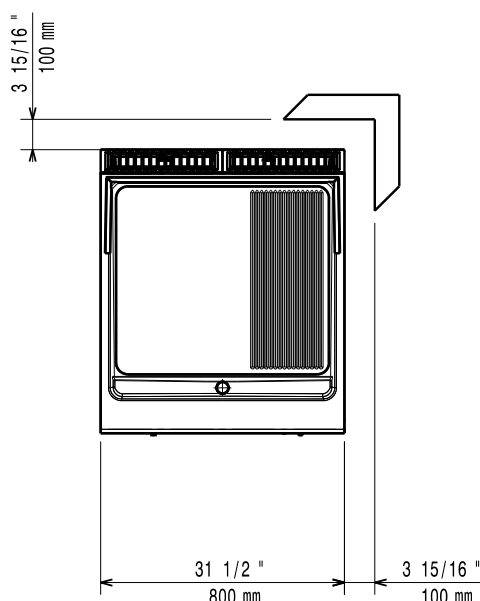


Zij aanzicht



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 ZIIPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 900XP PNC 216278 ☐



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

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