

**Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat HP, 4 zones, glad,
krasbestendig chroom, topmodel,
elektrisch**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391404 (E91IKDAOMIA)

ELEKTRISCHE BAKPLAAT
HP, 4 zones, glad,
horizontaal, krasbestendig
NitroChroom3,
400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde HP bakplaat 1194x610x20 mm, glad, in vier zones regelbaar, topmodel zonder onderbouw. De stalen bakplaat is in horizontale positie geplaatst, voor bakken in vet of olie. De krasbestendige NitroChroom3 toplaag geeft minder warmte straling, is corrosie bestendig en maakt de plaat 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 20 mm dik uitgegloeid staal met krasbestendig chromen toplaag is verzonken ingelast in het bovenblad met een driedzijdige roestvrijstalen spatwand. Vet afvoer opening met twee op het front uitneembare roestvrijstalen opvangbakken met een inhoud van 3 liter. In vier zones separaat regelbaar. Traploze thermostatische temperatuurregeling van 120 - 280°C met oververhitting beveiliging. Inclusief schraper. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Exclusieve IcyHot opstelling: combineer de HP bakplaat met de HP koel-vries combinatie in de onderbouw, waardoor één unit ontstaat die gelijktijdig de productie verhoogt en de opslag en bereiding makkelijker maakt.
- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- De infrarood verwarmingselementen zijn onder de bodem gemonteerd.
- Thermostatische bediening met veiligheidsthermostaat.
- De bakplaat heeft twee ruime openingen voor het afvoeren van vet en kruim naar de leklades met 3 liter inhoud.
- Hoge roestvrijstalen spatschermen aan de achter- en zijkanten.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.
- De plaat heeft een onafhankelijke temperatuur regeling voor 4 zones.
- Krasbestendig oppervlak dankzij een speciale behandeling van de chroomplaat.
- Makkelijk schoon te maken en corrosie bestendige chroomplaat.
- Instelbare temperatuur van 120°C tot 280°C.
- Geschikt voor plaatsing op een werkbank.

Constructie

- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- 20 mm dikke krasbestendige bakplaat voor een optimaal bak resultaat en makkelijk gebruik.
- Volledig glad bak oppervlak.

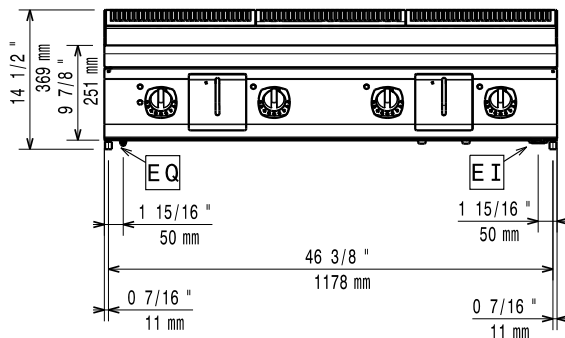
Goedkeuring



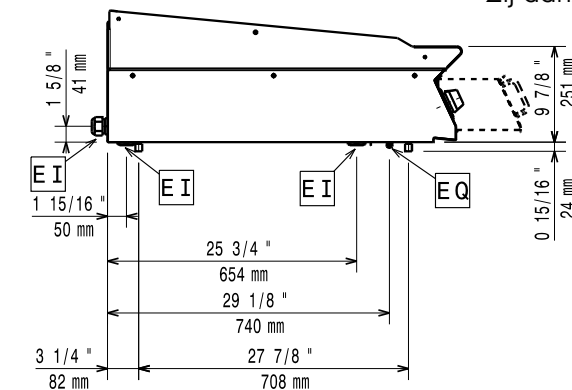
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat HP, 4 zones, glad,
krasbestendig chroom, topmodel, elektrisch**

Front aanzicht

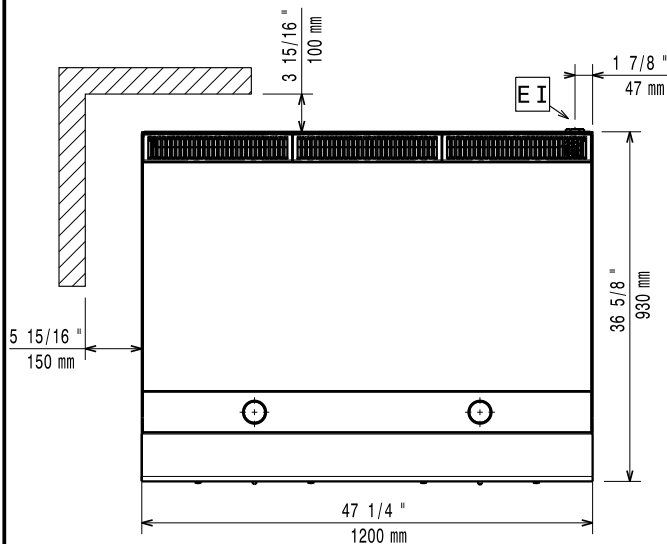


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage 380-400 V/3 ph/50-60 Hz
Elektrisch max. vermogen 20 kW

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 120 °C
 Temperatuur, maximaal 280 °C
 Externe afmetingen, lengte 1200 mm
 Externe afmetingen, breedte 930 mm
 Externe afmetingen, hoogte 250 mm
 Gewicht, netto 150 kg
 Waterdichtheid index IPX5
 Plaat lengte 1194 mm
 Plaat breedte 610 mm

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255

Optionele accessoires

- SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 1200 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206139 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 1400 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206140 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 1600 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206141 ☐
- ACHTER HANDRAIL 1200 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, marine PNC 206309 ☐
- WATER AFVOERGROOT voor bakplaat HP 1200mm, voor afvoer van water bij het schoonmaken van de plaat PNC 206345 ☐
- AFDEK-SPATKAP voor bakplaten PNC 206455 ☐
- FRONT HANDRAIL 1200 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216049 ☐
- FRONT HANDRAIL 1600 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216050 ☐



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat HP, 4 zones, glad, krasbestendig chroom, topmodel, elektrisch
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.04.20