



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat HP, 4 zones, glad-
geribd, krasbestendig chroom,
topmodel, gas**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



391407 (E9IIMAAOMIA)

GAS BAKPLAAT HP, 4 zones,
2/3 glad-1/3 geribd,
horizontaal, krasbestendig
NitroChroom3,
thermostatisch

- * Per zone een staafbrander, 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 HP bakplaat 1194x610x20 mm, 2/3 glad en 1/3 geribd, in vier zones regelbaar, topmodel zonder onderbouw
- * De stalen bakplaat is in horizontale positie geplaatst, voor bakken in vet of olie
- * De krasbestendige NitroChrome3 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 driezijdige 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 90 - 270°C

Goedkeuring



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

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 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.
- Piëzo ontsteking met thermostatische klep voor extra veiligheid.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.
- De plaat heeft een onafhankelijke temperatuur regeling voor 4 zones.
- Makkelijk schoon te maken en corrosie bestendige chroomplaat.
- Krasbestendig oppervlak dankzij een speciale behandeling van de chroomplaat.
- Instelbare temperatuur van 90°C tot 270°C.
- Geschikt voor plaatsing op een werkbank.

Constructie

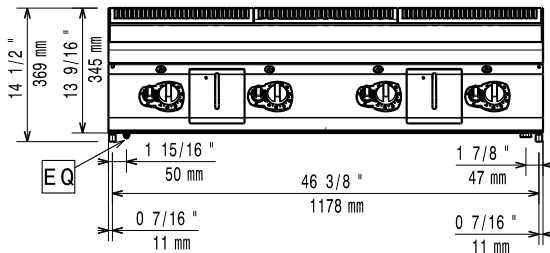
- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke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



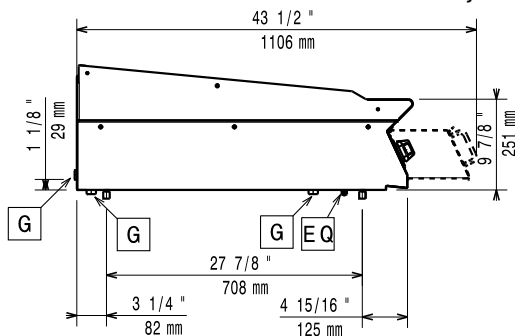
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Bakplaat HP, 4 zones, glad-geribd, krasbestendig chroom, topmodel, gas

Front aanzicht

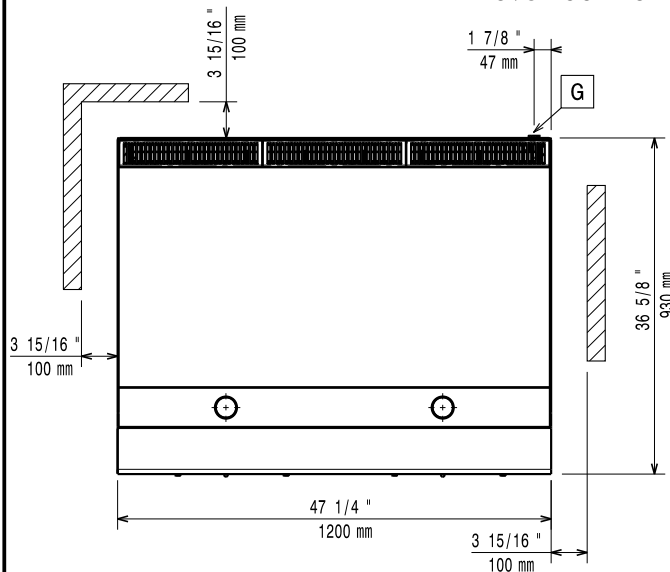


Zij aanzicht



EQ = Equipotential Schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	33 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	1200 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Gewicht, netto	150 kg
Plaat lengte	1194 mm
Plaat breedte	610 mm
Waterdichtheid index	IPX5

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 3.49 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

- WATER AFVOERGROOT voor bakplaat HP 1200mm, voor afvoer van water bij het schoonmaken van de plaat PNC 206345 ☐
- AFDEK-SPATKAP voor bakplaten PNC 206455 ☐
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 900XP gas HP bakplaten PNC 206468 ☐
- FRONT HANDRAIL 1200 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216049 ☐
- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge gasdruk, reduceert de gasdruk naar 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van 1/2" naar 3/4" PNC 927225 ☐



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat HP, 4 zones, glad-geribd, krasbestendig chroom,
topmodel, gas

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

2025.05.05