



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Freidora a gas, 1 cuba 23 litros con control Electrónico

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391333 (E9KKHBBAMCG)

Freidora a gas 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) con control electrónico, programable y 2 medio cestos - HP

391375 (E9KKHQBAMCG)

\* NOT TRANSLATED \*

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Freidora a gas 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) con control electrónico, programable y 2 medio cestos - HP - Quemadores de 26 kW de alto rendimiento en acero inoxidable - Apto para gas natural o GLP - Cuba en forma de V con calentamiento indirecto y panel de control electrónico - Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba - Función melting para un calentamiento controlado de la grasa sólida de fritura - Patas de acero inoxidable ajustables en altura - Paneles exteriores en acero inoxidable - Superficie de cocción en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados - Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades.

#### Características técnicas

- Cuba embutida en forma de V.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura,

garantizando la seguridad del proceso.

- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Quemadores de 26 kW de alto rendimiento en acero inoxidable y con dispositivo de fallo de llama conectado al exterior de la cuba.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

### 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Aprobación: \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**accesorios incluidos**

- 1 de Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP (sólo para 391333) PNC 200086
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 1 de 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223

**accesorios opcionales**

- Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP PNC 200086 ☐
- - NOT TRANSLATED - (sólo para 391375) PNC 200171 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. (sólo para 391333) PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm (sólo para 391375) PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm (sólo para 391375) PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm (sólo para 391375) PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm (sólo para 391375) PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm (sólo para 391375) PNC 206152 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque (sólo para 391375) PNC 206181 ☐
- Tapa higiénica para freidoras de 23lt (sólo para 391375) PNC 206201 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada (sólo para 391375) PNC 206202 ☐
- Zócalo frontal para freidoras de 23lt PNC 206203 ☐
- Extensión para el drenaje de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt PNC 206209 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE (sólo para 391375) PNC 206308 ☐
- Pasamanos 1200MM (sólo para 391375) PNC 206309 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206350 ☐
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (900XP) y bases refrigeradas de 23Lt. PNC 206372 ☐
- Panel trasero 600 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206373 ☐
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206376 ☐

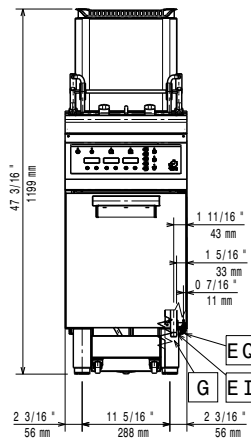
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 (sólo para 391333) PNC 206467 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐
- 1 cesto completo para freidoras de 18/23lt PNC 927226 ☐
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt PNC 927227 ☐
- Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt PNC 960645 ☐



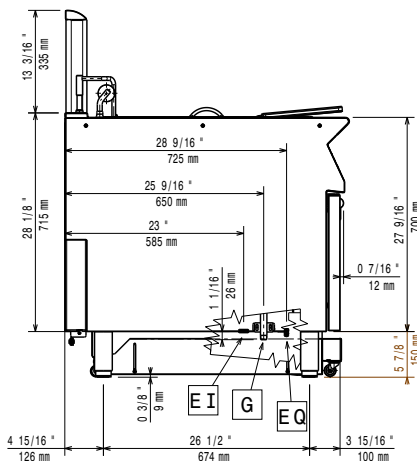
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Freidora a gas, 1 cuba 23 litros con control Electrónico

Alzado

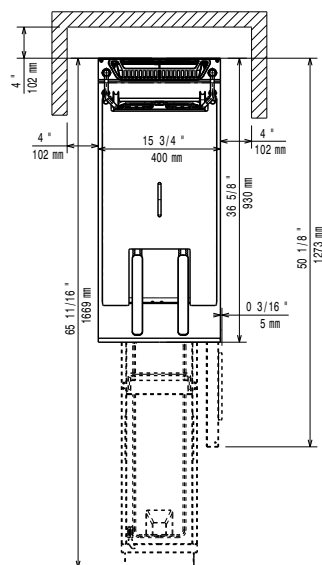


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial  
G = Conexión de gas

Planta



### Gas

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Potencia gas:               | 26 kW                    |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas      | GLP; Gas natural         |
| Entrada de gas              | 1/2"                     |

### Info

Si se instala el equipo a lado de mobiliario o otras maquinarias sensibles a la temperatura, se aconseja mantener una distancia de aproximadamente 150mm o separar a través de un aislamiento térmico.

|                                        |                                          |
|----------------------------------------|------------------------------------------|
| Dimensiones útiles de la cuba (ancho): | 340 mm                                   |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto):  | 575 mm                                   |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 400 mm                                   |
| Capacidad de la cuba                   | 21 lt MIN; 23 lt MAX                     |
| Rendimiento*:                          | 36.5 kg\hora                             |
| Rango del termostato:                  | 110 °C MIN; 190 °C MAX                   |
| Peso neto                              | 83 kg                                    |
| Peso del paquete                       |                                          |
| 391333 (E9KKHBBAMCG)                   | 96 kg                                    |
| 391375 (E9KKHQBAMCG)                   | 95 kg                                    |
| Alto del paquete:                      | 1480 mm                                  |
| Ancho del paquete:                     | 460 mm                                   |
| Fondo del paquete:                     | 1020 mm                                  |
| Volumen del paquete                    | 0.69 m³                                  |
| *Basado en:                            | ASTM F1361 - Freidoras de grasa profunda |
| Grupo de certificación:                | GF91E23                                  |



Línea de Cocción Modular  
900XP Freidora a gas, 1 cuba 23 litros con control Electrónico

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.08.07