

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry top a gas, placa de cromo pulido liso

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391586 (E9IIDTAOMEI)

Fry top GAS de módulo completo con placa lisa cromada, inclinada, control termostático, Q Mark

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Superficie de cocción lisa de cromo. Quemadores de gas de 20 kW con válvula termostática y llama autoestabilizadora. Para instalar en instalaciones de base abierta, soportes de puente o sistemas en voladizo. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recogida de grasas. Cuerpo y parte superior de la unidad totalmente de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera extra resistente de acero inoxidable de 2 mm. Bordes laterales en ángulo recto para permitir la unión empotrada entre unidades.

### Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- En la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de 1,5 lt.
- Termostato de seguridad con marcas de temperatura proporcionando una seguridad adicional.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del módulo del área de cocción.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C.
- La superficie de cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.
- Superficie de cocción cromada pulida de 15 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.

### 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.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Superficie de cocción completamente lisa.
- El modelo Q Mark se suministra con boquillas para G30-50 mbar.

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

### accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

- |                                                        |            |                          |
|--------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm                | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm                | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm   | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 800mm                              | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE                      | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos 1200MM                                     | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops        | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)             | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 6 ruedas, 3 giratorias con freno              | PNC 206432 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top                                 | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda             | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                             | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                            | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                            | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Drenaje de agua para frytops de 800mmm               | PNC 216153 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800mm                                    | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top       | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |
| • Regulador de presión para unidades a gas             | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry top a gas, placa de cromo pulido liso

### Gas

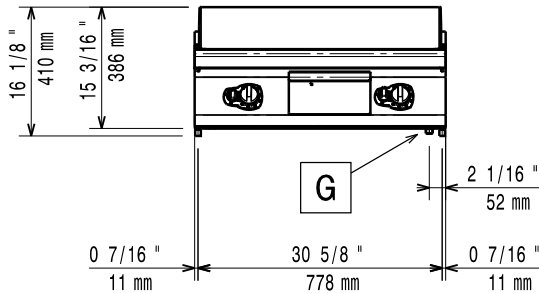
|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| Potencia gas:               | 20 kW         |
| Suministro de gas estándar: | G30 - 50 mbar |
| Opción del tipo de gas      | G31 37 mbar   |
| Entrada de gas              | 1/2"          |

### Info

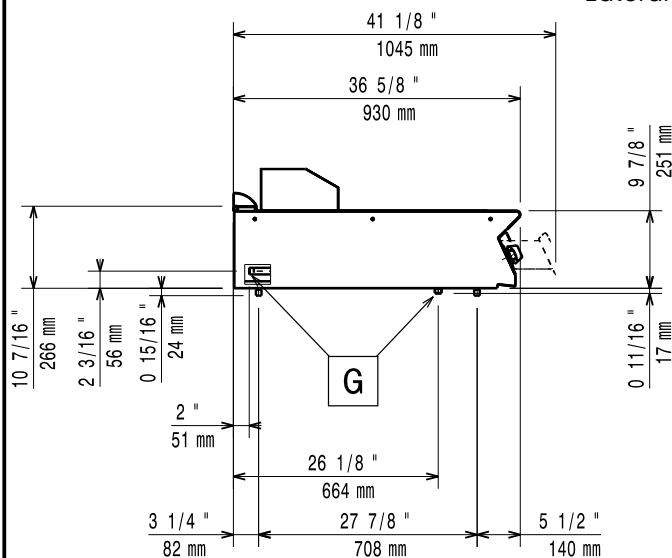
|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Temperatura de funcionamiento MÍN: | 90 °C   |
| Temperatura de funcionamiento MÁX: | 270 °C  |
| Dimensiones externas, ancho        | 800 mm  |
| Dimensiones externas, fondo        | 930 mm  |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm  |
| Peso neto                          | 105 kg  |
| Peso del paquete                   | 106 kg  |
| Alto del paquete:                  | 580 mm  |
| Ancho del paquete:                 | 1010 mm |
| Fondo del paquete:                 | 860 mm  |
| Volumen del paquete                | 0.5 m³  |
| Grupo de certificación:            | N9RG    |
| Ancho de la superficie de cocción: | 730 mm  |
| Fondo de la superficie de cocción  | 700 mm  |

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Alzado

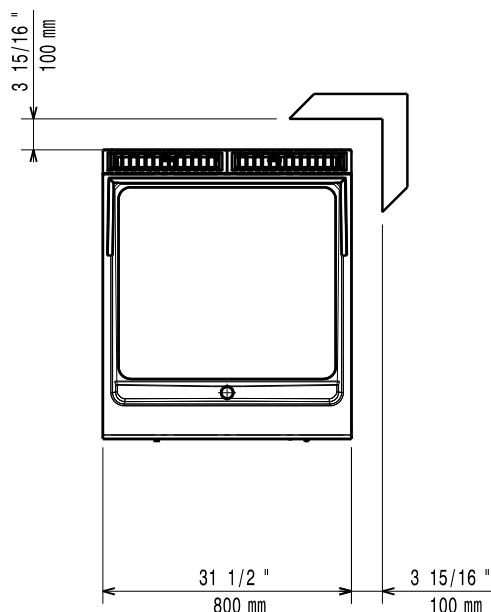


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial  
G = Conexión de gas

Planta



Línea de Cocción Modular  
900XP Fry top a gas, placa de cromo pulido liso

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

2026.07.07