

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



Electrolux
PROFESSIONAL

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

Gas

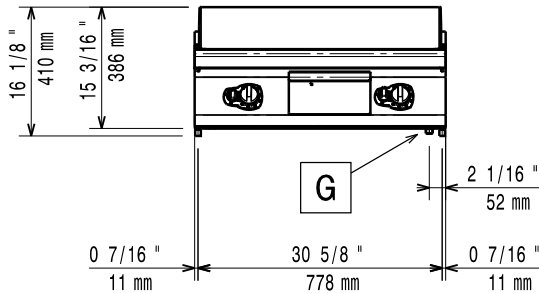
Potencia gas:	20 kW
Suministro de gas estándar:	G30 - 50 mbar
Opción del tipo de gas	G31 37 mbar
Entrada de gas	1/2"

Info

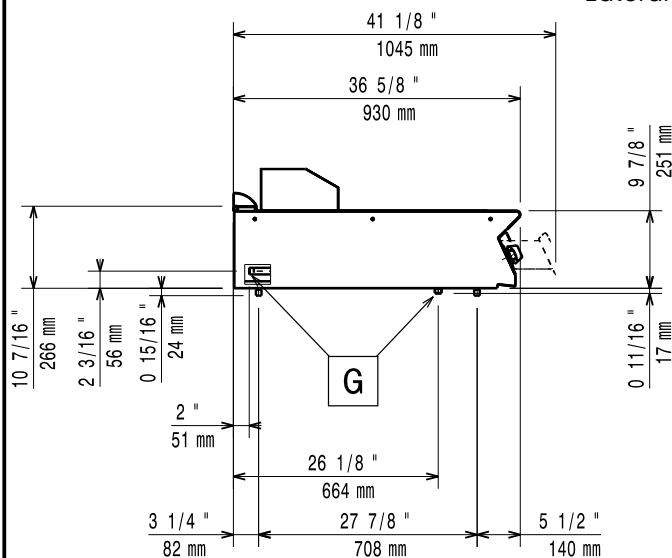
Temperatura de funcionamiento MÍN:	90 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	105 kg
Peso del paquete	106 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	1010 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.5 m ³
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

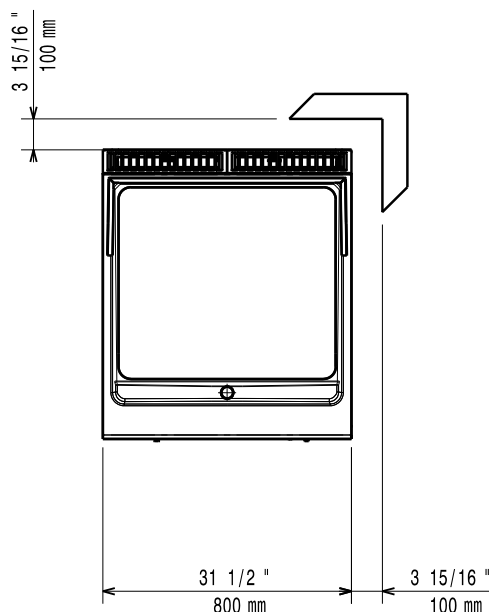


Lateral



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

2026.08.26