

Línea de Cocción Modular  
900XP Fry Top Eléctrico HP 1200mm  
Placa lisa y ranurada de cromo  
antirayaduras

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391405 (E9IIMDAOMIA)

Fry Top eléctrica con superficie de cocción NitroChrome3 resistente a las rayaduras, 2/3 liso y 1/3 ranurada, horizontal, control termostático, raspador incluido - HP

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

- 2/3 superficie de cromo lisa y 1/3 ranurada para cocinar resistente a las rayaduras. - Elementos calefactores colocados debajo de la placa de cocción para garantizar un tiempo de calentamiento muy rápido hasta la temperatura máxima y una recuperación rápida de la temperatura. - Control termostático de alta precisión. Para instalar en instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo. - Cajones extraíbles debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas. - Estructura base y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. - Superficie de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm. - Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

## Características técnicas

- Instalación exclusiva IcyHot: El Fry Top HP puede instalarse sobre la base Re-freezer HP (con de temperatura dual como refrigerador o congelador) y así tener un único aparato que utilizado simultáneamente incrementa la productividad y el alm
- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Dos agujeros de drenaje en la superficie de cocción permiten que la grasa se deposite en dos contenedores de 3 litros cada uno colocados debajo de la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Tiene 4 mandos independientes para regular la temperatura de las diferentes zonas de la superficie de cocción, proporcionando una mayor flexibilidad.
- Superficie de cocción resistente a rayaduras gracias a un tratamiento especial de la placa de cromo.
- Superficie de cromo fácil de limpiar y resistente a la corrosión.
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

## Construcción

- 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.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Superficie de cocción - resistente a las rayaduras - de 20 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

## accesorios incluidos

- 1 de Raspador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Raspador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

## accesorios opcionales

- Raspador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

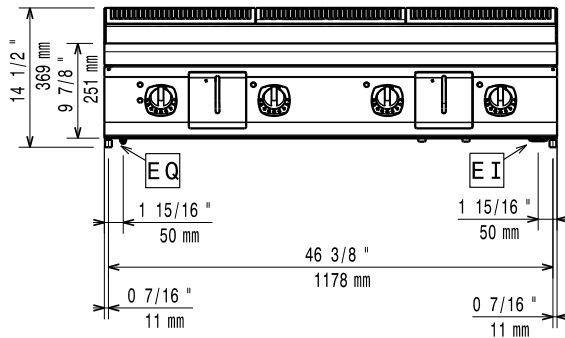
- |                                                                                        |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm                                                | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm                                                | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos 1200MM                                                                     | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Drenaje de agua para frytops HP                                                      | PNC 206345 | <input type="checkbox"/> |
| • Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas | PNC 206420 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top                                                                 | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                                                            | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                                                            | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |



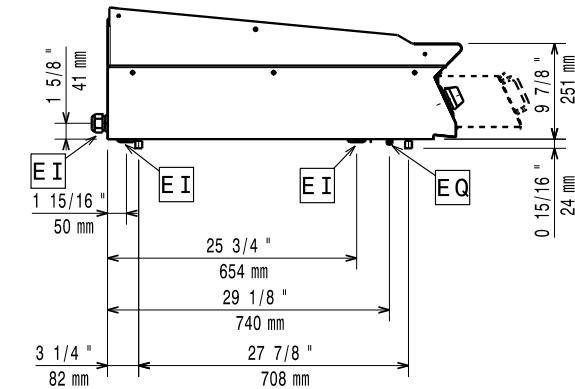
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top Eléctrico HP 1200mm Placa lisa y ranurada de cromo antirayaduras

Alzado

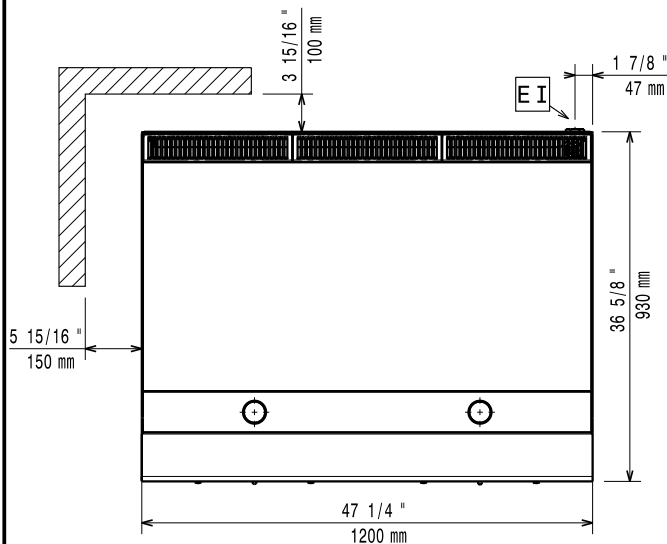


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| Predispuesto para:    |                         |
| Total watos           | 20 kW                   |

### Info

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| Dimensiones externas, ancho        | 1200 mm             |
| Dimensiones externas, fondo        | 930 mm              |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm              |
| Peso neto                          | 150 kg              |
| Peso del paquete                   | 189 kg              |
| Alto del paquete:                  | 580 mm              |
| Ancho del paquete:                 | 1020 mm             |
| Fondo del paquete:                 | 1260 mm             |
| Volumen del paquete                | 0.75 m <sup>3</sup> |
| Configuración                      | Planta              |
| Ancho de la superficie de cocción: | 1194 mm             |
| Fondo de la superficie de cocción  | 610 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.