

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top gas, medio módulo, cromo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**391053 (E9FTGDSC00)**Fry top GAS 400mm con  
placa inclinada lisa  
CROMO, control  
termostático

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304.
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa de cocción de 15mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura
- Superficie lisa en cromo duro, control termostático, termostato de seguridad - rango de temperatura de 130°C a 300°C
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Protección IPX 5

### 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 llt.
- 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.
- 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.
- Superficie de cocción cromada pulida de 15 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- 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.

### 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 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

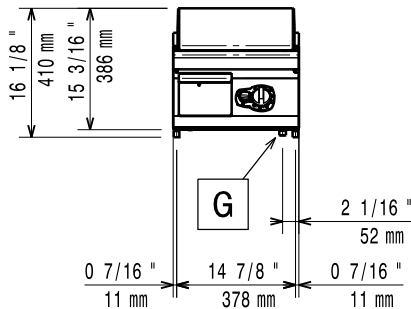
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Drenaje de agua para frytops de 400mm PNC 206153 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Pasamanos 1200MM PNC 206309 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- 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 400 mm PNC 216046 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐



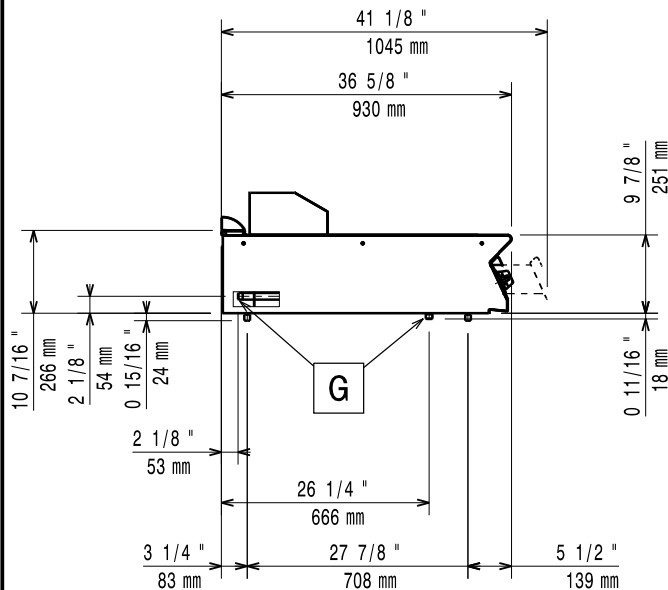
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top gas, medio módulo, cromo

Alzado



Lateral



EQ = Tornillo equipotencial  
G = Conexión de gas

Planta



### Gas

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Potencia gas:               | 10 kW                    |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas      | GLP; Gas natural         |
| Entrada de gas              | 1/2"                     |

### Info

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Temperatura de funcionamiento MÍN: | 90 °C   |
| Temperatura de funcionamiento MÁX: | 270 °C  |
| Dimensiones externas, ancho        | 400 mm  |
| Dimensiones externas, fondo        | 930 mm  |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm  |
| Peso neto                          | 55 kg   |
| Peso del paquete                   | 57 kg   |
| Alto del paquete:                  | 580 mm  |
| Ancho del paquete:                 | 460 mm  |
| Fondo del paquete:                 | 1020 mm |
| Volumen del paquete                | 0.27 m³ |
| Grupo de certificación:            | N9RG    |
| Ancho de la superficie de cocción: | 330 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.



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

2026.03.02