

Línea de Cocción Modular 900XP Parrilla a gas, medio módulo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391266 (E9GRGDGCFU)**Parrilla monobloque a gas
400mm. El cajón se puede
llenar con agua.

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
- 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
- Alzatina de 3 lados extraíble en acero inoxidable
- Modelos monobloque - parrillas de doble cara de hierro fundido esmaltadas - ranuradas para carnes o lisas para pescados y vegetales
- Modelos top a gas - parrillas de hierro fundido esmaltadas y extraíbles para fácil mantenimiento
- Rascador de parrillas incluido como estándar
- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción

Características técnicas

- Quemadores en acero inoxidable AISI 441 con llama autoestabilizante.
- Quemadores protegidos por deflectores realizados en acero inoxidable que previenen la obstrucción del quemador.
- Bandeja recolectora de grasas y jugos residuales producidas durante la cocción.
- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- La estructura monobloque le proporciona una mayor estabilidad y fácil instalación.
- La superficie de cocción es de doble cara: una para cocinar carnes y la otra para pescados y verduras.
- El cajón se puede llenar con agua para obtener un vapor suave durante la cocción y facilitar la limpieza del mismo.
- La baja temperatura de los paneles externos permite trabajar de forma segura.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.
- Parrilla de 2 mm de espesor en forma de U extraíble para un rápido calentamiento de la superficie de cocción.

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.

Aprobación: _____

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para parrillas monobloque PNC 206422

accesorios opcionales

- 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. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206157 ☐
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Grifo para el rellenado de agua de parrillas monobloque de 400mm PNC 206280 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Pasamanos 1200MM PNC 206309 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206366 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐

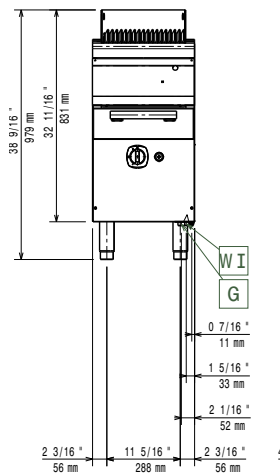
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370 ☐
- Panel trasero 600 mm (700/900XP) PNC 206373 ☐
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque PNC 206408 ☐
- Parrilla monobloque a gas, ½ módulo PNC 206409 ☐
- Rascador para rejillas acanaladas de parrillas top PNC 206421 ☐
- Rascador para parrillas monobloque PNC 206422 ☐
- Soporte base para patas/ruedas PNC 206431 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206462 ☐
- 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 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐



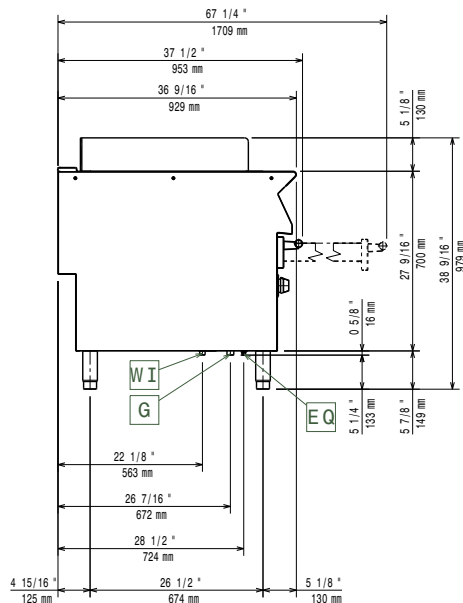
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Parrilla a gas, medio módulo

Alzado

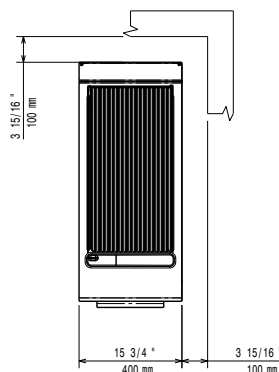


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Dimensiones externas

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Gas

Gas Natural - Presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:	11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas:	10 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	3/4"

Info

Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	850 mm
Peso neto	60 kg
Peso del paquete	72 kg
Alto del paquete:	1180 mm
Ancho del paquete:	480 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.58 m ³
Grupo de certificación:	N9GG

Línea de Cocción Modular
900XP Parrilla a gas, medio módulo



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

2026.02.03