

## Línea de Cocción Modular 900XP Freidora a gas, 2 cubas 15 litros

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**391078 (E9FRGH2GF0)**Freidora a gas 15+15 lt con 2  
cubas en forma de "V"  
(calentadores externos),  
800mm

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 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
- Grifo para descarga del aceite
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Rango de temperatura de 105°C a 185°C
- 2 Cubas en forma de V con calentamiento indirecto, quemadores externos en acero inoxidable de alta eficiencia con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico

### Características técnicas

- Cubas embutidas en forma de V.
- Quemadores de 28kW de alta eficiencia en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama, situados en el exterior de la cuba.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Drenaje del aceite a través de un grifo hacia un recipiente situado bajo la cuba.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Suministrada como estándar con 2 cestos y dos puertas para la base.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

### 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Resistencia al agua IPX5.

### Sostenibilidad



- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

### accesorios incluidos

- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 2 de Cesto para freidoras monobloque de 15lt PNC 921691

### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

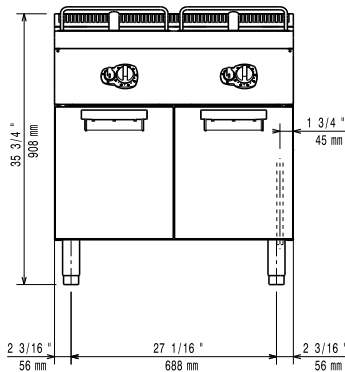
|                                                                                                                   |            |                          |                                                                                                                  |            |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm                                                                              | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas          | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm                                                                   | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas          | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (700/900XP)                                                                               | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos                                                                         | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)                                                                              | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm                                                                 | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)                                                                              | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm                                                                | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)                                                                       | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm                                                                | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900                                                           | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm                                                                | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque                                                          | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra                                                                    | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Cesto para freidoras monobloque de 15lt                                                                        | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • 2 medios cestos para freidoras de 14 y 15 litros                                                               | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                 | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 15lt                                             | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                 | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt                                                   | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                                 | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt (evita que la Harina o el pan se adhieran a la cuba) | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)                                            | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas                                                                       | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque                                                 | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada                                                    | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)                | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt                                                                    | PNC 206235 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm                                                              | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt                                                    | PNC 206301 | <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"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • Puerta para base armario abierta                                                                                | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas            | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas           | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |                                                                                                                  |            |                          |



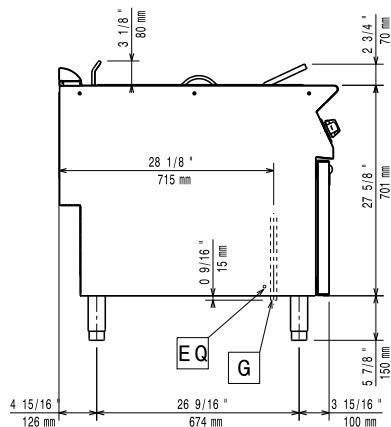
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Freidora a gas, 2 cubas 15 litros

Alzado

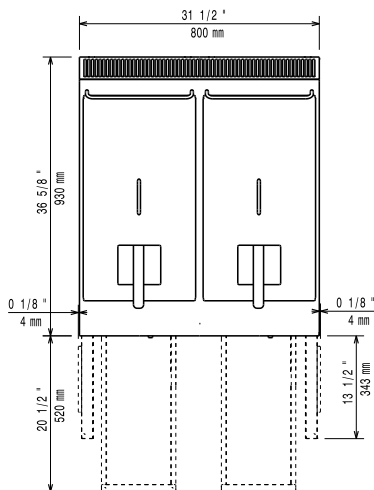


Lateral



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:               | 28 kW                    |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas      | GLP                      |
| Entrada de gas              | 1/2"                     |

### Info

|                                        |                        |
|----------------------------------------|------------------------|
| Dimensiones útiles de la cuba (ancho): | 240 mm                 |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto):  | 505 mm                 |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 380 mm                 |
| Capacidad de la cuba                   | 13 lt MIN; 15 lt MAX   |
| Rango del termostato:                  | 120 °C MIN; 190 °C MAX |
| Peso neto                              | 86 kg                  |
| Peso del paquete                       | 108 kg                 |
| Alto del paquete:                      | 1080 mm                |
| Ancho del paquete:                     | 1020 mm                |
| Fondo del paquete:                     | 860 mm                 |
| Volumen del paquete                    | 0.95 m <sup>3</sup>    |
| Grupo de certificación:                | N9FG1                  |



Línea de Cocción Modular  
900XP Freidora a gas, 2 cubas 15 litros

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

2025.04.18