



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular**  
**Fry Top Eléctrico 900XP, Placa**  
**Ranurada de Cromo Cepillado 400mm**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**391395**  
**(E9IILIAOMCA)**

Fry Top eléctrico de medio módulo con placa ranurada de cromo cepillado, inclinada, control termostático, rascador incluido, 230V

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Superficie de cocción ranurada en cromo cepillado. Gama de temperatura de 120°C a 280°C. Para instalar en instalaciones de base abierta, soportes de puente o sistemas voladizos. 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 lit.
- Elementos de calentamiento en Incoloy posicionados bajo la placa de cocción.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- 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.
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- La superficie de acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso.
- Rascador para placa ranurada incluido de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

## 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 acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente ranurada.

## accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

## accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_



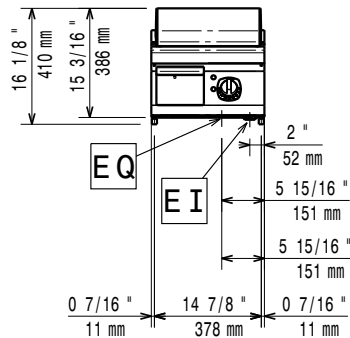
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

- 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 ☐
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420 ☐
- Campana para Fry Top PNC 206455 ☐
- 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 ☐

### **Detergentes recomendados**

- C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER 6pcx1L+1 trigger PNC 0S2292 ☐

Alzado

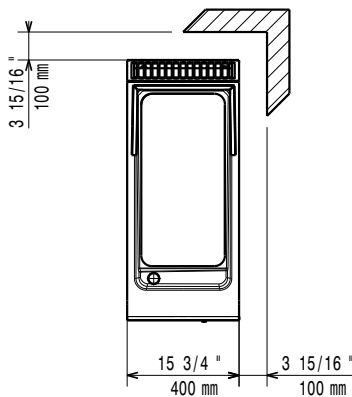


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Suministro de voltaje | 230 V/3 ph/50/60 Hz |
| Total watos           | 7.5 kW              |

### Info

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| Temperatura de funcionamiento MÍN: | 120 °C              |
| Temperatura de funcionamiento MÁX: | 280 °C              |
| Dimensiones externas, ancho        | 400 mm              |
| Dimensiones externas, fondo        | 930 mm              |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm              |
| Peso neto                          | 55 kg               |
| Peso del paquete                   | 65 kg               |
| Alto del paquete:                  | 540 mm              |
| Ancho del paquete:                 | 460 mm              |
| Fondo del paquete:                 | 1020 mm             |
| Volumen del paquete                | 0.25 m <sup>3</sup> |
| 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.