



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular**  
**900XP Fry Top Eléctrico 400mm**  
**Placa lisa de cromo cepillado**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**391357**  
**(E9IINDAOMCA)**

Fry top Eléctrico TOP con placa de cocción de cromo cepillado, horizontal, control termostático, raspador incluido

**391398**  
**(E9IINIAOMCA)**

\* NOT TRANSLATED \*

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción de cromo cepillado. - Rango de temperatura de 120°C a 280°C. - Para instalar en instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo. - Cajón extraíble 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

- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- 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 de placa lisa 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 recubierta en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente lisa.

## accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296

## accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐

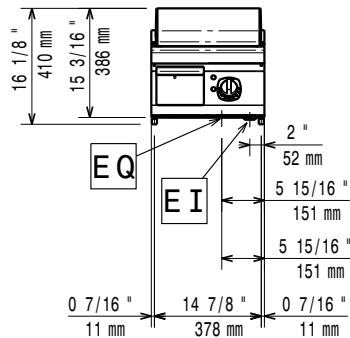
Aprobación: \_\_\_\_\_



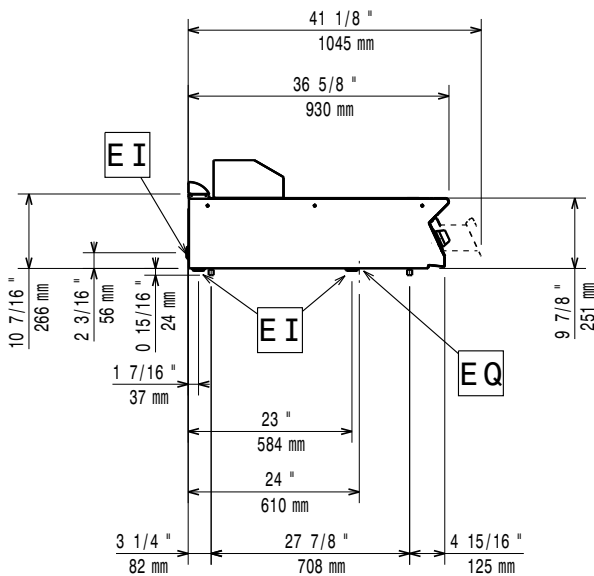
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

- |                                                  |            |                          |
|--------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm          | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm          | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm          | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm          | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Drenaje de agua para frytops de 400mm          | PNC 206153 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm           | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapón para frytop con placa horizontal         | PNC 206296 | <input type="checkbox"/> |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE                | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos 1200MM                               | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops  | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)       | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda       | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm                       | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                       | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                      | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                      | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 400mm                              | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800mm                              | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |

Alzado

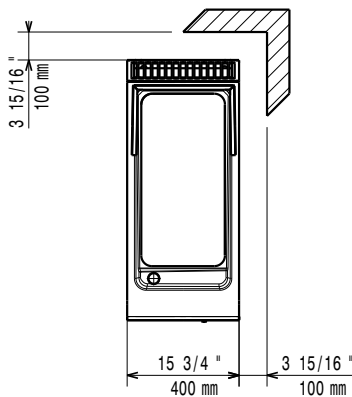


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| 391357 (E9IINDAOMCA) | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| 391398 (E9IINIAOMCA) | 230 V/3 ph/50/60 Hz     |

#### Predispuesto para:

|             |        |
|-------------|--------|
| 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

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 391357 (E9IINDAOMCA) | 56 kg |
|----------------------|-------|

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 391398 (E9IINIAOMCA) | 65 kg |
|----------------------|-------|

#### Alto del paquete:

540 mm

#### Ancho del paquete:

460 mm

#### Fondo del paquete:

1020 mm

#### Volumen del paquete

0.25 m³

#### 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.