



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 ☐

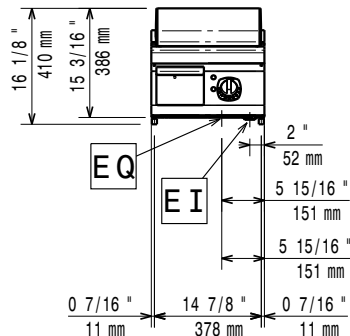
Aprobación: _____



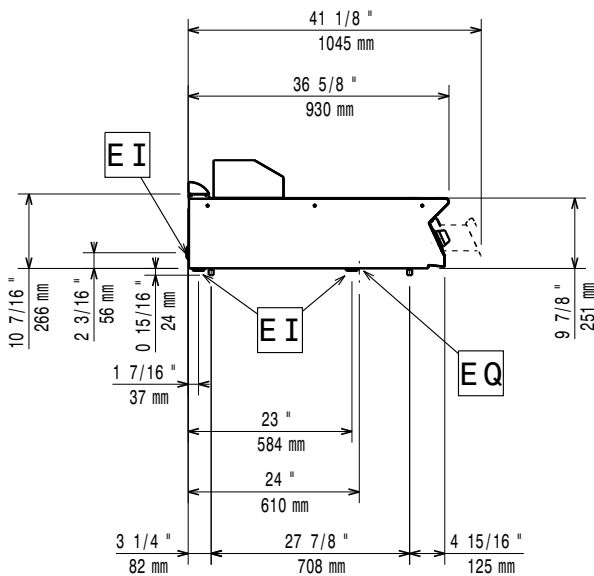
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

• 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	☐
• Tapón para frytop con placa horizontal	PNC 206296	☐
• 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	☐
• 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	☐

Alzado

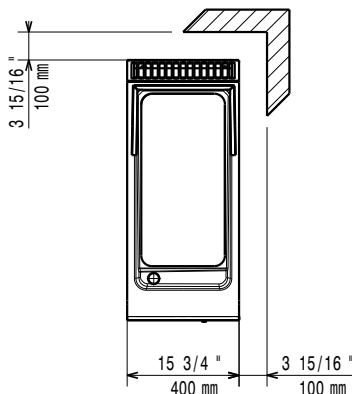


Lateral



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.