



## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top a Gas 400mm Placa lisa de cromo cepillado



391402 (E9IINAAOMCA)

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

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción lisa de cromo cepillado. - Quemadores a gas de 10 kW con válvula termostática y llama autoestabilizada. - Rango de temperatura hasta 270°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 a ras entre las unidades.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

### 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 1lt.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C.
- Rascador de placa lisa incluido de serie.
- 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.
- 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 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 □
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 □
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 □
- 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 □

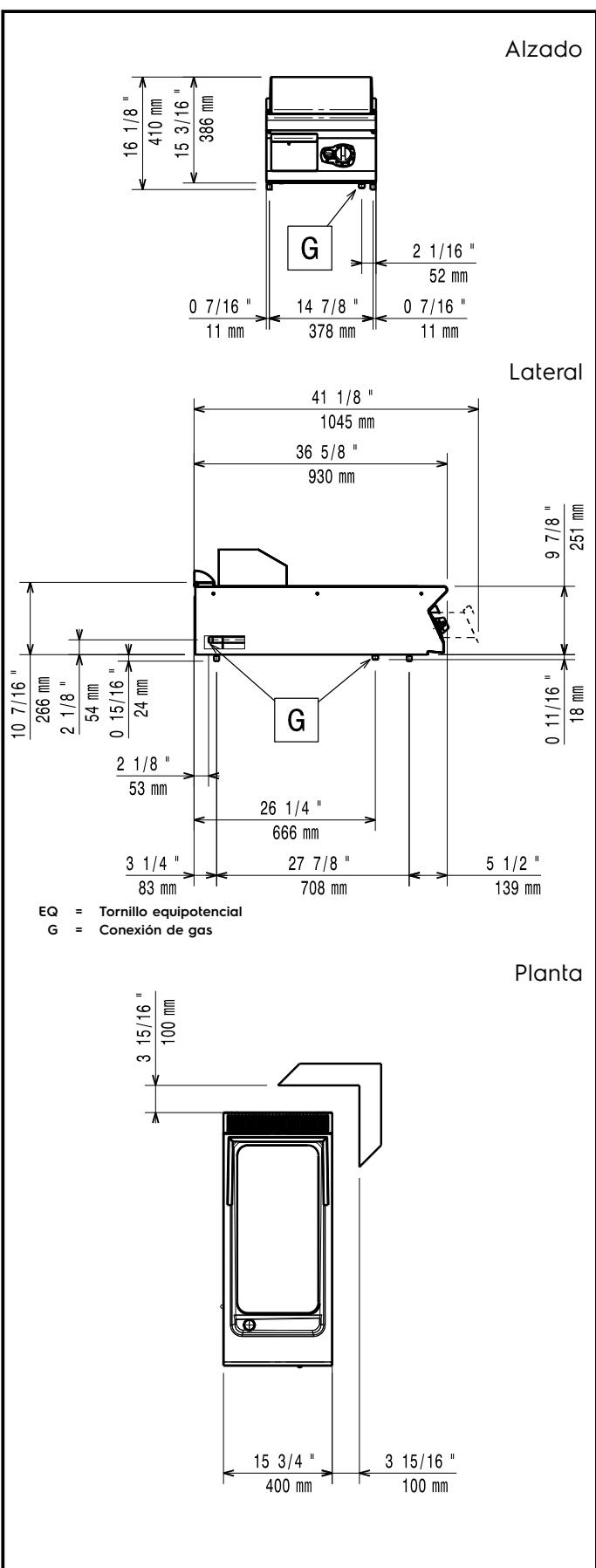
Aprobación:



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

• Soporte para sistema a puente 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"/>
• Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm	PNC 206310	<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"/>
• Campana para Fry Top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900	PNC 206467	<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"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>




**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	10 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

**Info**

<b>Temperatura de funcionamiento MÍN:</b>	90 °C
<b>Temperatura de funcionamiento MÁX:</b>	270 °C
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	400 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	930 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	250 mm
<b>Peso neto</b>	55 kg
<b>Peso del paquete</b>	59 kg
<b>Alto del paquete:</b>	580 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	460 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	1020 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.27 m <sup>3</sup>
<b>Ancho de la superficie de cocción:</b>	330 mm
<b>Fondo de la superficie de cocción</b>	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.