



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391402 (E9I1NAAOMCA)

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.

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 llt.
- 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

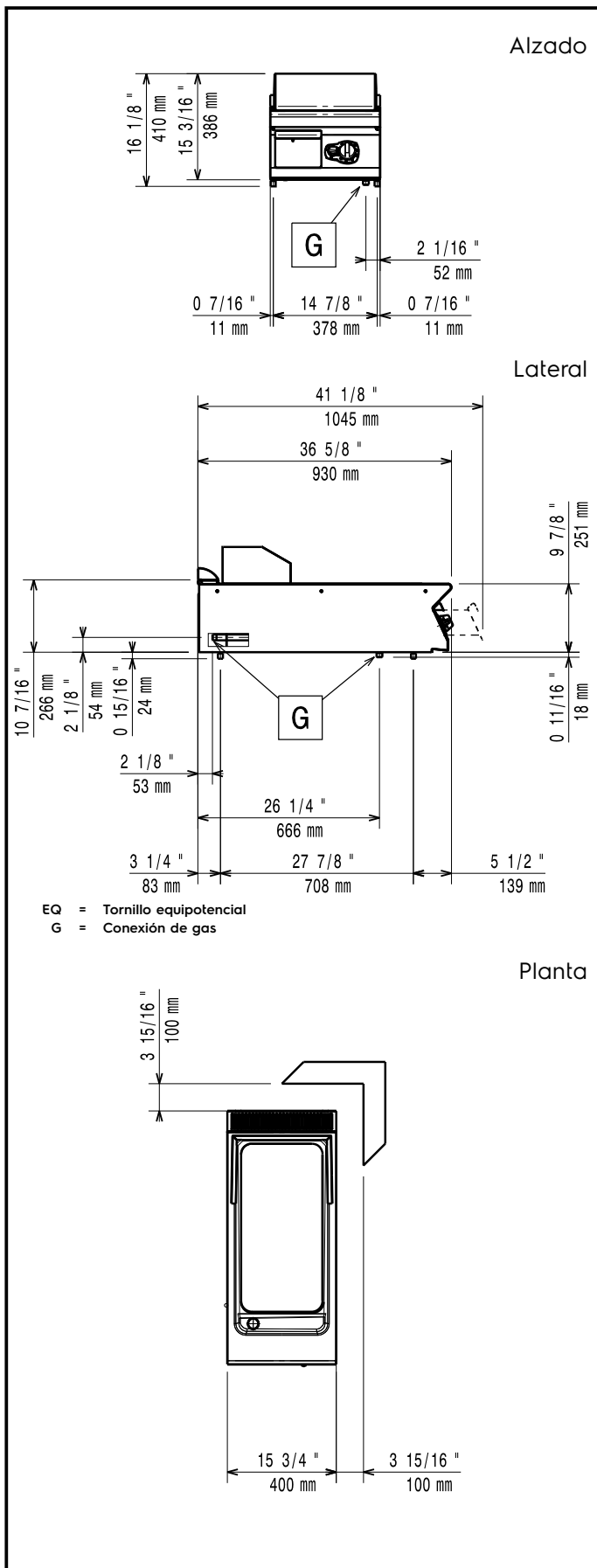
- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139

Aprobación: _____



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

- 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
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Campana para Fry Top PNC 206455
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 PNC 206467
- 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
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



Gas

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

Info

| | |
|---|---------------------|
| Temperatura de funcionamiento MÍN: | 90 °C |
| Temperatura de funcionamiento MÁX: | 270 °C |
| Dimensiones externas, ancho | 400 mm |
| Dimensiones externas, fondo | 930 mm |
| Dimensiones externas, alto | 250 mm |
| Peso neto | 55 kg |
| Peso del paquete | 59 kg |
| Alto del paquete: | 580 mm |
| Ancho del paquete: | 460 mm |
| Fondo del paquete: | 1020 mm |
| Volumen del paquete | 0.27 m ³ |
| 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.