



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Base Refrigerada con 6 cajones

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391600 (E9TTBECOMKN)

Base refrigerada con 6
cajones, -2/+10°C,
evaporación automática del
condensado de
descongelación - R290

Descripción

Artículo No. _____

Base refrigerada con 6 cajones, -2/+10°C Unidad compresora refrigerada integrada. Temperatura de funcionamiento de -2°C a 10°C. Para instalar debajo de unidades top 900XP. Patas regulables en altura 50mm. Paneles exteriores en acero inoxidable acabado Scotch Brite. Para temperatura ambiente hasta +43°C. Construido para permitir una unión empotrada entre unidades.

Características técnicas

- Rango de temperatura ajustable de -2°C a + 10°C para adaptarse a los requisitos de almacenamiento de carne, pescado y productos lácteos.
- Circulación de aire forzado para un enfriamiento rápido y una distribución uniforme de la temperatura.
- Tienen los ángulos rectos de los laterales para permitir una unión perfecta entre unidades, eliminando las posibles filtraciones de suciedad
- Unidad que puede instalarse fácilmente bajo los modelos top de la línea 900.
- Desescarche y evaporación automática: la condensación evapora automáticamente gracias a las resistencias colocadas en el contenedor de desagüe de la condensación.
- Compatible con GN.
- Diseño para instalación modular dentro de un bloque de cocción.

Construcción

- Paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite de acuerdo con los altos estándares de higiene.
- Compresor incorporado para adaptarse a las condiciones de funcionamiento.
- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- La unidad se entrega con patas regulables en altura de 150 mm en acero inoxidable. Las patas pueden extenderse hasta 250 mm.

Sostenibilidad



- CHAR(10) Libre de CFC y HCFC (tipo de refrigerante altamente ecológico: R290). CHAR(10)

accesorios opcionales

- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- Kit de 3 soportes base para ruedas PNC 206430 ☐
- Kit de 6 ruedas, 3 giratorias con freno PNC 206432 ☐

Aprobación: _____



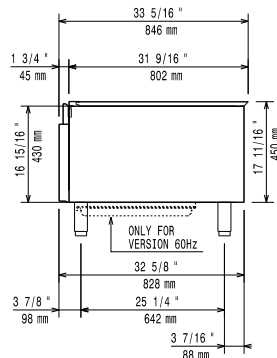
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com



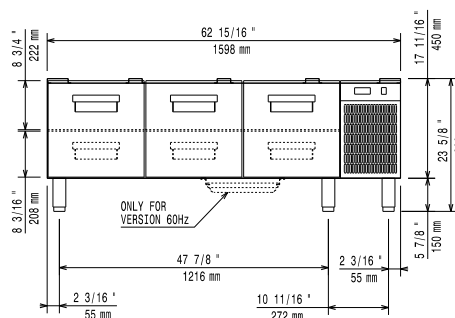
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Base Refrigerada con 6 cajones

Alzado

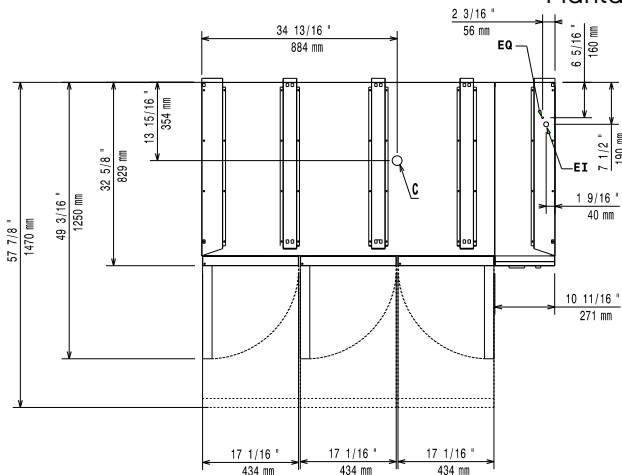


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	220-230 V/1N ph/50 Hz
Predispuesto para:	
Potencia eléctrica max.:	0.44 kW
Total wátios	0.44 kW
Tipo de enchufe:	CE-SCHUKO

Info

Dimensiones externas, ancho	1600 mm
Dimensiones externas, fondo	830 mm
Dimensiones externas, alto	600 mm
Peso neto	143 kg
Peso del paquete	164 kg
Alto del paquete:	840 mm
Ancho del paquete:	1040 mm
Fondo del paquete:	1700 mm
Volumen del paquete	1.49 m ³
Capacidad bruta	240 lt

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante:	R290
Potencia de refrigeración	0 W
Peso del refrigerante	85 g



Línea de Cocción Modular
900XP Base Refrigerada con 6 cajones

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.08.06