

## Línea de Cocción Modular

### 900XP Fry Top Eléctrico 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391359**  
**(E9IIMIAOMEA)**

Fry top eléctrico de módulo completo con placa de cromo cepillado, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, inclinada, control termostático, rascador incluido, 230V

**391358**  
**(E9IIMDAOMEA)**

Frytop eléctrico de módulo completo con placa de cocción de cromo cepillado 2/3 liso y 1/3 ranurado, inclinado, control termostático, raspador incluido

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada de cromo cepillado. Rango de temperatura de 120°C a 280°C. Para instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en voladizo. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasa. Cuerpo y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Tapa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm de alta resistencia. 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 llt.
- Elementos de calentamiento en Incoloy posicionados bajo la placa de cocción.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del módulo del área de cocción.
- 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.
- Raspadores con cuchillas lisas y ranuradas incluidas 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 cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Superficie de acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

## accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

## accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

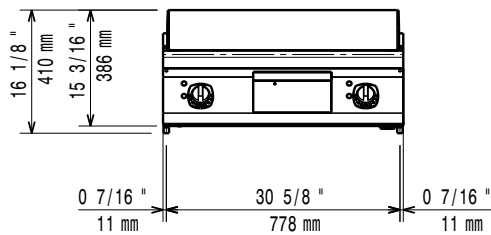
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos 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"/>
• Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas	PNC 206420	<input type="checkbox"/>
• Campana para Fry Top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	<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"/>
• Drenaje de agua para frytops de 800mm	PNC 216153	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos 400mm (sólo para 391359)	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216278	<input type="checkbox"/>



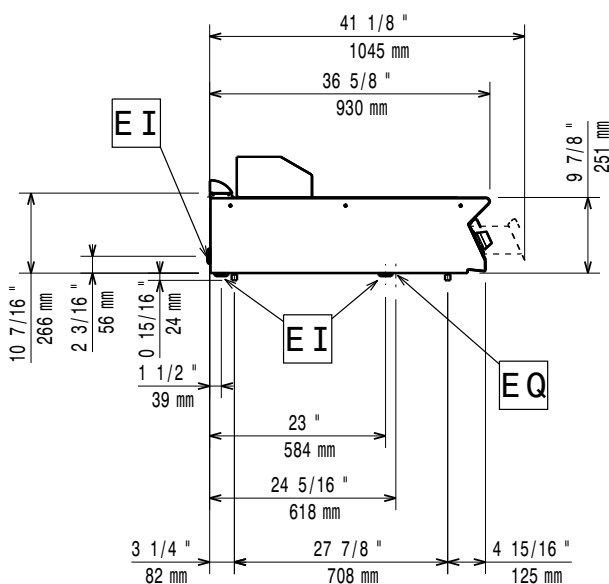
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top Eléctrico 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado

Alzado

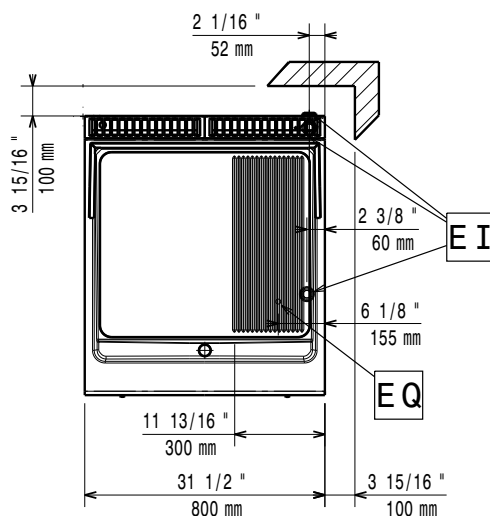


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

391359 (E9IIMIAOMEA)	230 V/3 ph/50/60 Hz
391358 (E9IIMDAOMEA)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz

#### Predispuesto para:

Total watos	15 kW
-------------	-------

### Info

#### Temperatura de funcionamiento MÍN:

120 °C

#### Temperatura de funcionamiento MÁX:

280 °C

#### Dimensiones externas, ancho

800 mm

#### Dimensiones externas, fondo

930 mm

#### Dimensiones externas, alto

250 mm

#### Peso neto

105 kg

#### Peso del paquete

391359 (E9IIMIAOMEA)	120 kg
391358 (E9IIMDAOMEA)	100 kg

#### Alto del paquete:

391359 (E9IIMIAOMEA)	540 mm
391358 (E9IIMDAOMEA)	580 mm

#### Ancho del paquete:

1020 mm

#### Fondo del paquete:

860 mm

#### Volumen del paquete

391359 (E9IIMIAOMEA)	0.47 m³
391358 (E9IIMDAOMEA)	0.51 m³

#### Ancho de la superficie de cocción:

730 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.



Línea de Cocción Modular  
900XP Fry Top Eléctrico 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado

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