

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391400**
(E9IINDAOMEA)

Fry top Eléctrico de módulo completo placa de cocción de cromo cepillado, horizontal, control termostático, raspador incluido

391399
(E9IINIAOMEA)

Fry top eléctrico de módulo completo con placa lisa de cromo cepillado, horizontal, 230V, control termostático, raspador y tapón incluidos

Descripción

Artículo No. _____

Superficie de cocción de cromo cepillado, lisa. 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.
- 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 cocción completamente lisa.
- 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 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 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐

Aprobación: _____

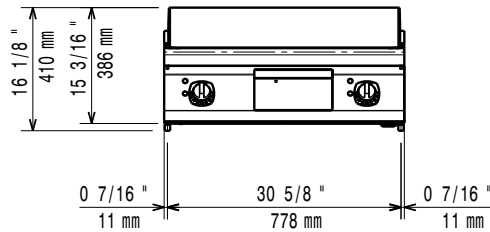
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm | PNC 206140 | ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm | PNC 206141 | ☐ |
| • Tapón para frytop con placa horizontal | PNC 206296 | ☐ |
| • Alzatina de humos 800mm (sólo para 391400) | PNC 206304 | ☐ |
| • 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 800 mm | PNC 216047 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Drenaje de agua para frytops de 800mm | PNC 216153 | ☐ |
| • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 | ☐ |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 216278 | ☐ |



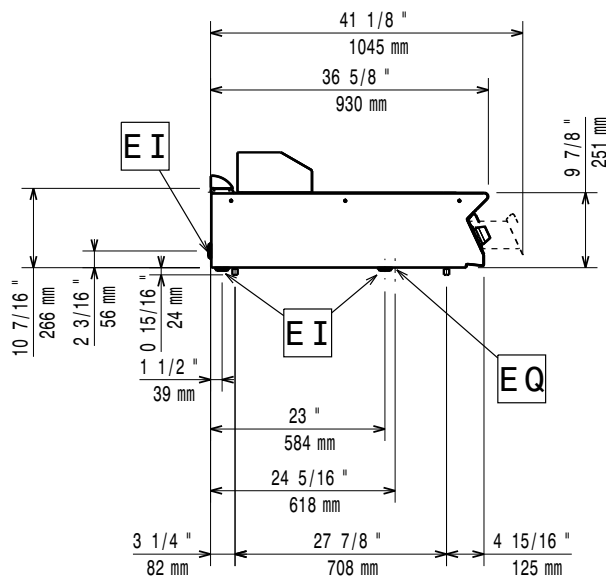
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

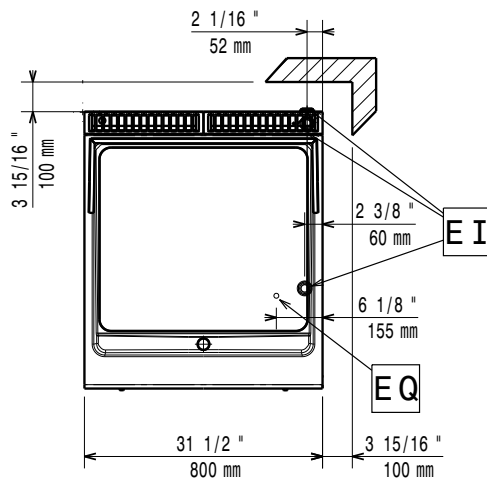


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

391400 (E9IINDAOMEA)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
391399 (E9IINIAOMEA)	230 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

391400 (E9IINDAOMEA)	103 kg
391399 (E9IINIAOMEA)	102 kg

Alto del paquete:

391400 (E9IINDAOMEA)	580 mm
391399 (E9IINIAOMEA)	540 mm

Ancho del paquete:

391400 (E9IINDAOMEA)	1010 mm
391399 (E9IINIAOMEA)	1020 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

391400 (E9IINDAOMEA)	0.5 m³
391399 (E9IINIAOMEA)	0.47 m³

Ancho de la superficie de cocción:

707 mm

Fondo de la superficie de cocción

624 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.