

Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391356 (E9IILDAOMCA)

Fry top eléctrico TOP con placa de cocción de cromo cepillado, ranurada, inclinada, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción de cromo cepillado, ranurada. - Rango de temperatura de 120°C a 280°C. - Para 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. - Tapa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm. - Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

Características técnicas

- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema 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 1,5 lt.
- 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.
- 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 para placa ranurada incluido de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- 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 ranurada.
- 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.

accesorios incluidos

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

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐

Aprobación: _____

• Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	☐	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	☐	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	☐
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	☐	• Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas	PNC 206420	☐
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	☐	• Campana para Fry Top	PNC 206455	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 216046	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Drenaje de agua para frytops de 400mm	PNC 206153	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	☐
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	☐	• Drenaje de agua para frytops de 800mm	PNC 216153	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	☐
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216278	☐
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	☐	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	☐
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	☐			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	☐			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	☐			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	☐			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	☐			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	☐			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• Pasamanos 1200MM	PNC 206309	☐			
• Kit recolector de grasas/aceites para frytops	PNC 206346	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	☐			
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	☐			
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	☐			



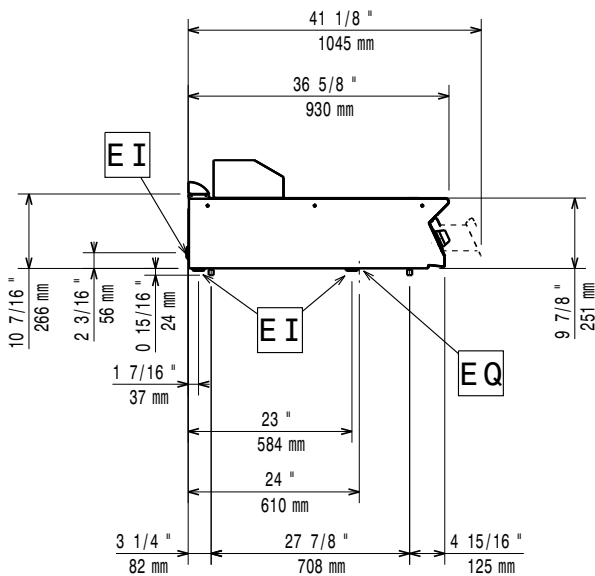
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

Alzado

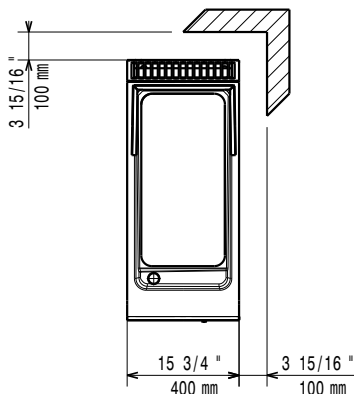


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
Total watos	7.5 kW

Info

Temperatura de funcionamiento del horno
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):

Dimensiones de la cavidad del horno (alto):

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):

Dimensiones externas, ancho 400 mm

Dimensiones externas, fondo 930 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 55 kg

Peso del paquete 53 kg

Alto del paquete: 580 mm

Ancho del paquete: 470 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.28 m³

Superficie útil de la placa radiante (largo):

Superficie útil de la placa radiante (fondo):

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 400mm Placa ranurada de cromo cepillado
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.07.14