



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular  
900XP Fry Top a Gas 800mm  
Placa lisa de cromo cepillado**

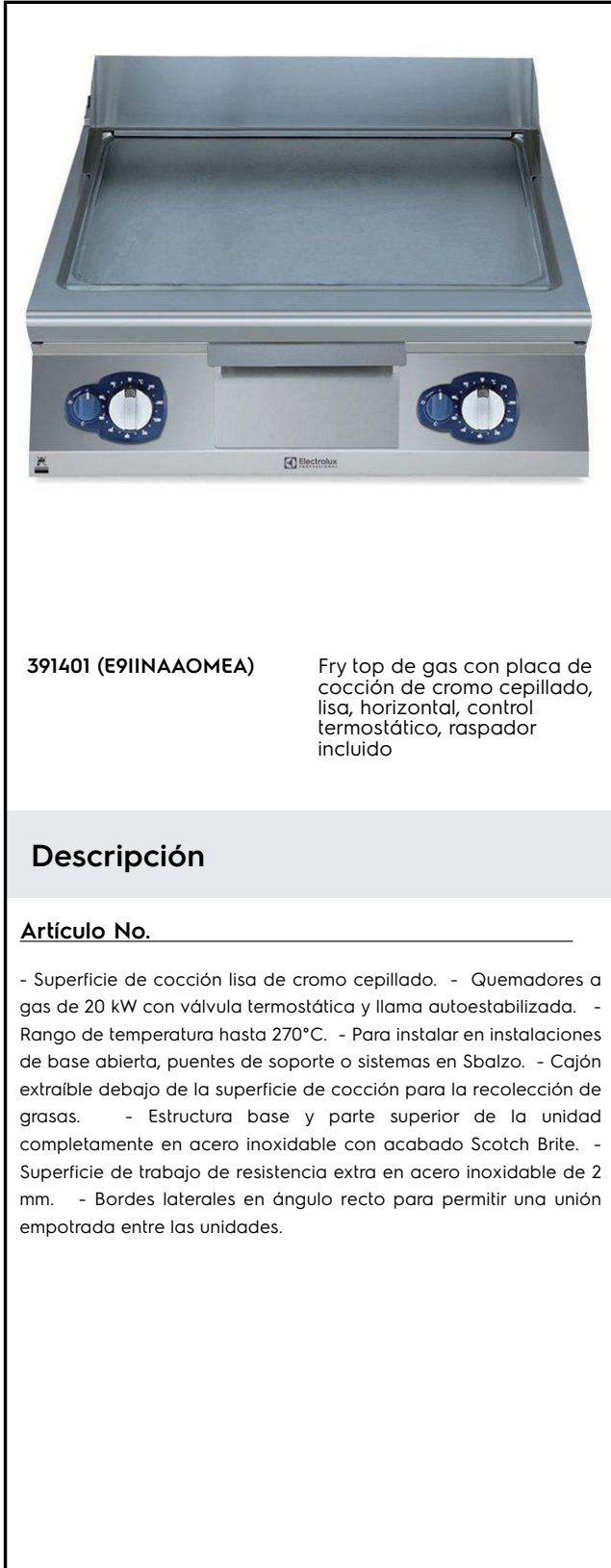
ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391401 (E9IINAOMEA)

Fry top de gas con placa de cocción de cromo cepillado, lisa, horizontal, control termostático, raspador incluido

**Descripción**

**Artículo No.** \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción lisa de cromo cepillado. - Quemadores a gas de 20 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 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 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.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del modulo del área de cocción.
- 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.
- 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 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 PNC 206296 horizontal

**accesorios opcionales**

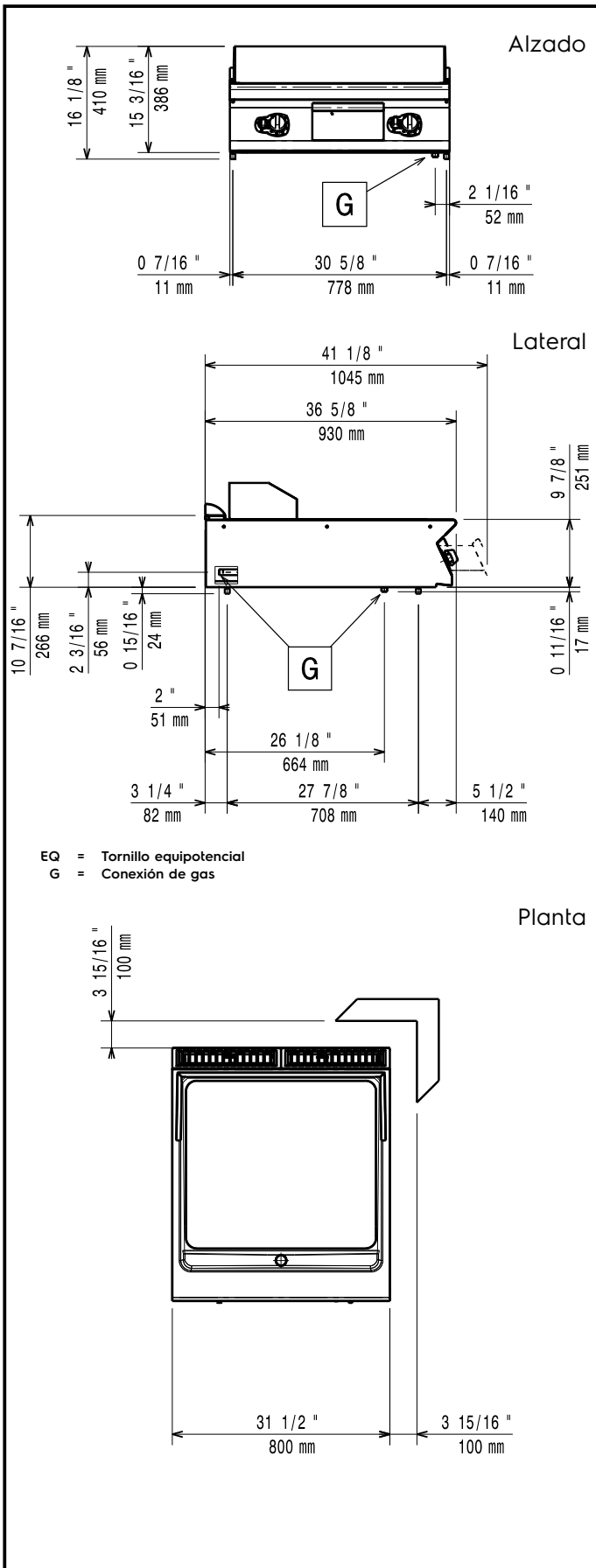
- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema 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
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 206467
- 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
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



### Gas

<b>Potencia gas:</b>	391401 (E9IINAAOMEA)	ISO 9001; ISO 14001 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>		Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>		GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>		1/2"

### Info

<b>Ancho de la superficie de cocción:</b>	730 mm
<b>Fondo de la superficie de cocción</b>	700 mm
<b>Temperatura de funcionamiento MÍN:</b>	90 °C
<b>Temperatura de funcionamiento MÁX:</b>	270 °C
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	800 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	930 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	250 mm
<b>Peso neto</b>	105 kg
<b>Peso del paquete</b>	102 kg
<b>Alto del paquete:</b>	580 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1010 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	860 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.5 m <sup>3</sup>

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.