



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular  
900XP Fry Top gas, módulo  
completo, cromo**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**391054 (E9FTGHCS00)**

Fry top GAS 800mm con placa inclinada lisa cromo, control termostático

**391055 (E9FTGHCP00)**

Fry top GAS 800mm con placa inclinada cromo 2/3 lisa y 1/3 ranurada, control termostático

**Descripción**

**Artículo No.** \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304.
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa de cocción de 15mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura
- Superficie lisa en cromo duro, control termostático, termostato de seguridad. Rango de temperatura de 130°C a 300°C
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Protección IPX 5

**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.
- Termostato de seguridad con marcas de temperatura proporcionando una seguridad adicional.
- 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 cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Superficie de cocción cromada pulida de 15 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- 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. (sólo para 391054)
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada. (sólo para 391055)

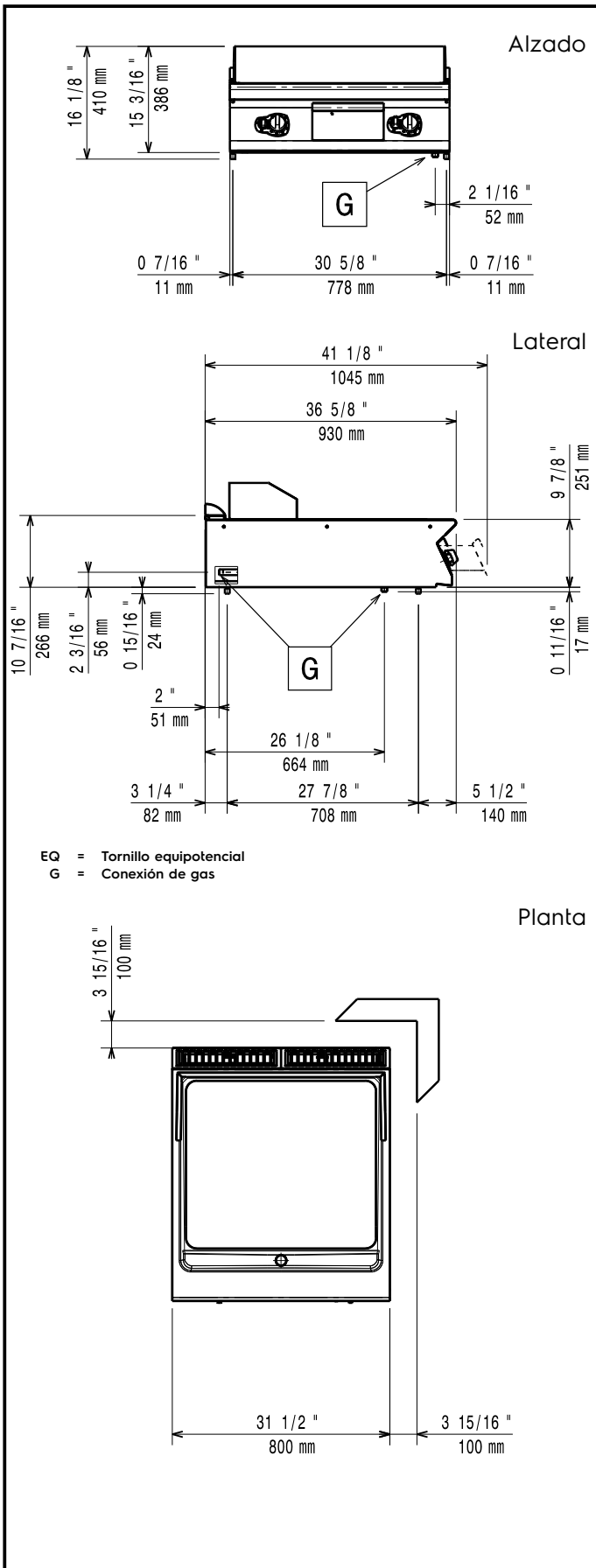
**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

**Aprobación:** \_\_\_\_\_



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



### Gas

#### Potencia gas:

391054 (E9FTGHCS00)

ISO 9001; ISO 14001 kW

391055 (E9FTGHCP00)

ISO 9001; ISO 14001 kW

#### Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

#### Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

#### Entrada de gas

1/2"

#### Gas Natural - Presión:

391054 (E9FTGHCS00)

7" w.c. (17.4 mbar)

### Info

#### Ancho de la superficie de cocción:

730 mm

#### Fondo de la superficie de cocción

700 mm

#### Temperatura de funcionamiento MÍN:

90 °C

#### Temperatura de funcionamiento MÁX:

270 °C

#### Dimensiones externas, ancho

800 mm

#### Dimensiones externas, fondo

930 mm

#### Dimensiones externas, alto

250 mm

#### Peso neto

105 kg

#### Peso del paquete

391054 (E9FTGHCS00)

102 kg

391055 (E9FTGHCP00)

101 kg

#### Alto del paquete:

580 mm

#### Ancho del paquete:

1010 mm

#### Fondo del paquete:

860 mm

#### Volumen del paquete

0.5 m<sup>3</sup>

#### Grupo de certificación:

N9RG

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.