



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)

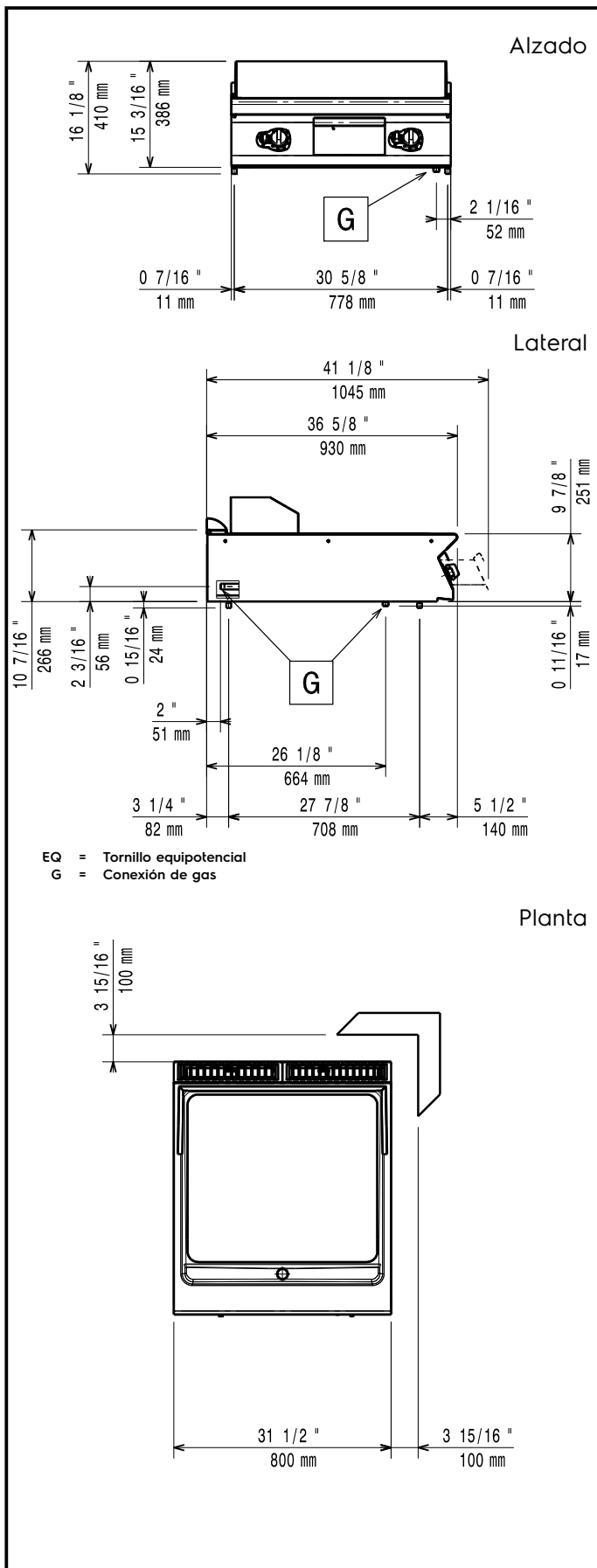
accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

Aprobación: _____



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



Gas

Potencia gas:

391054 (E9FTGHCS00)	20 kW
391055 (E9FTGHCP00)	20 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 m³

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.