



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 módulo 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: _____



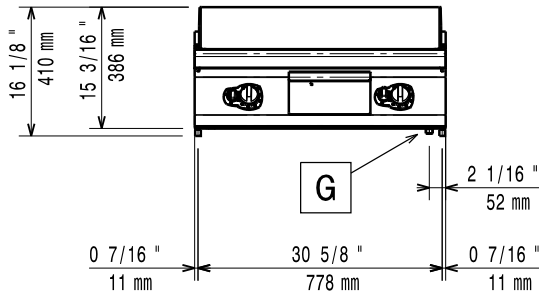
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com



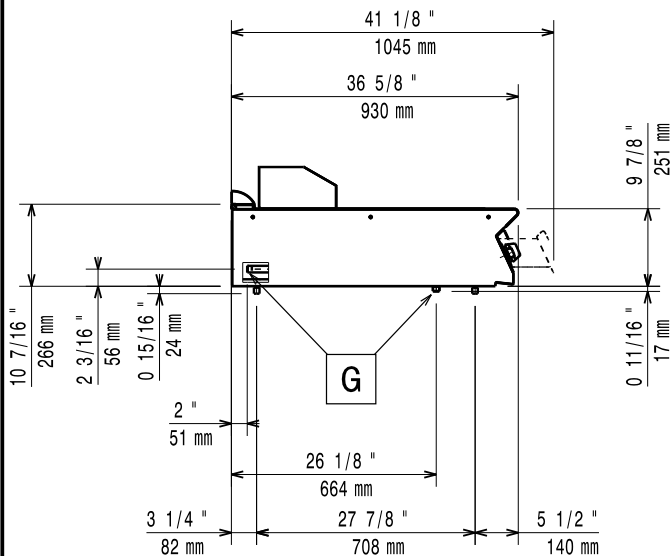
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

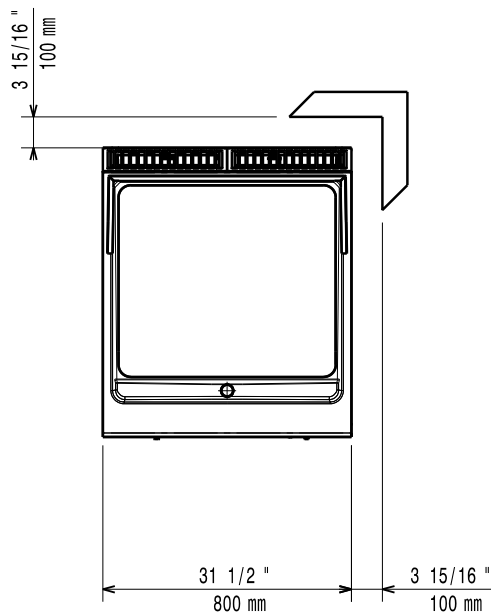


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Gas Natural - Presión:

391054 (E9FTGHCS00) 7" w.c. (17.4 mbar)

Potencia gas:

20 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

Entrada de gas

1/2"

Info

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

Ancho de la superficie de cocción:

730 mm

Fondo de la superficie de cocción

700 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.



La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.26