



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)

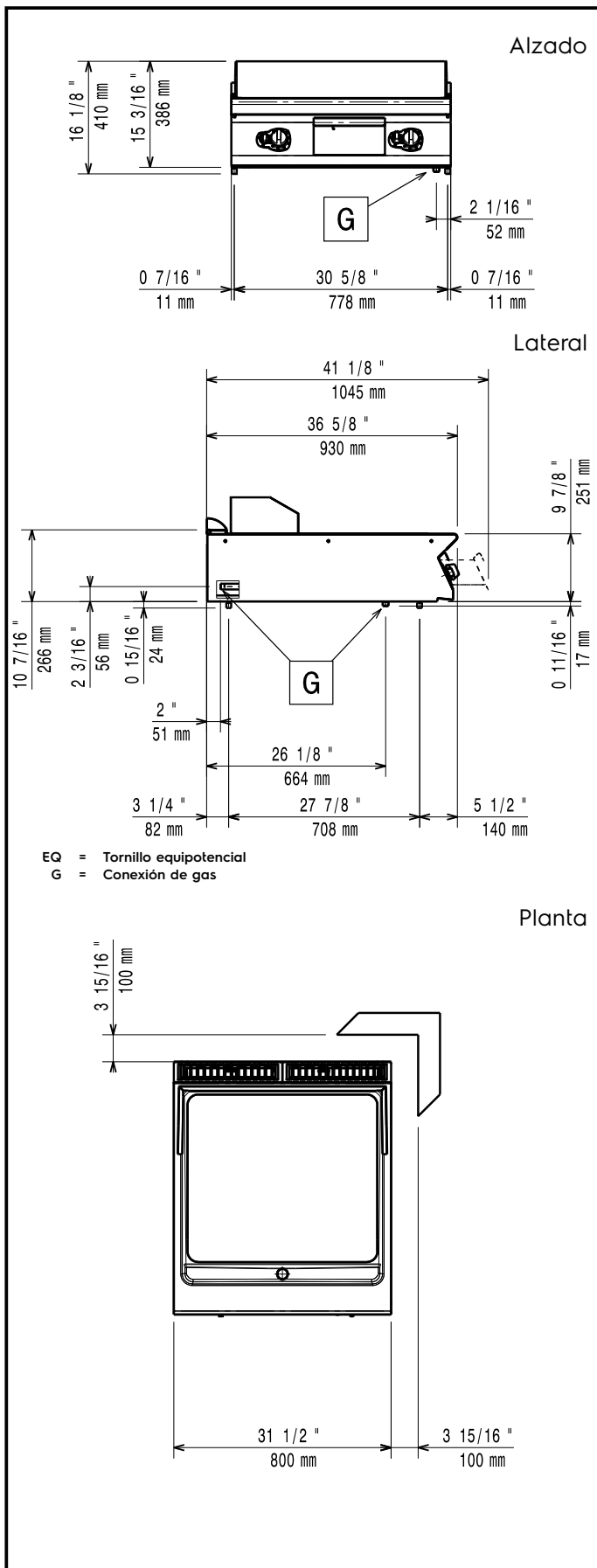
accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

Aprobación: _____



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



Gas

| | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 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 m ³ |
| 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.