



**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)

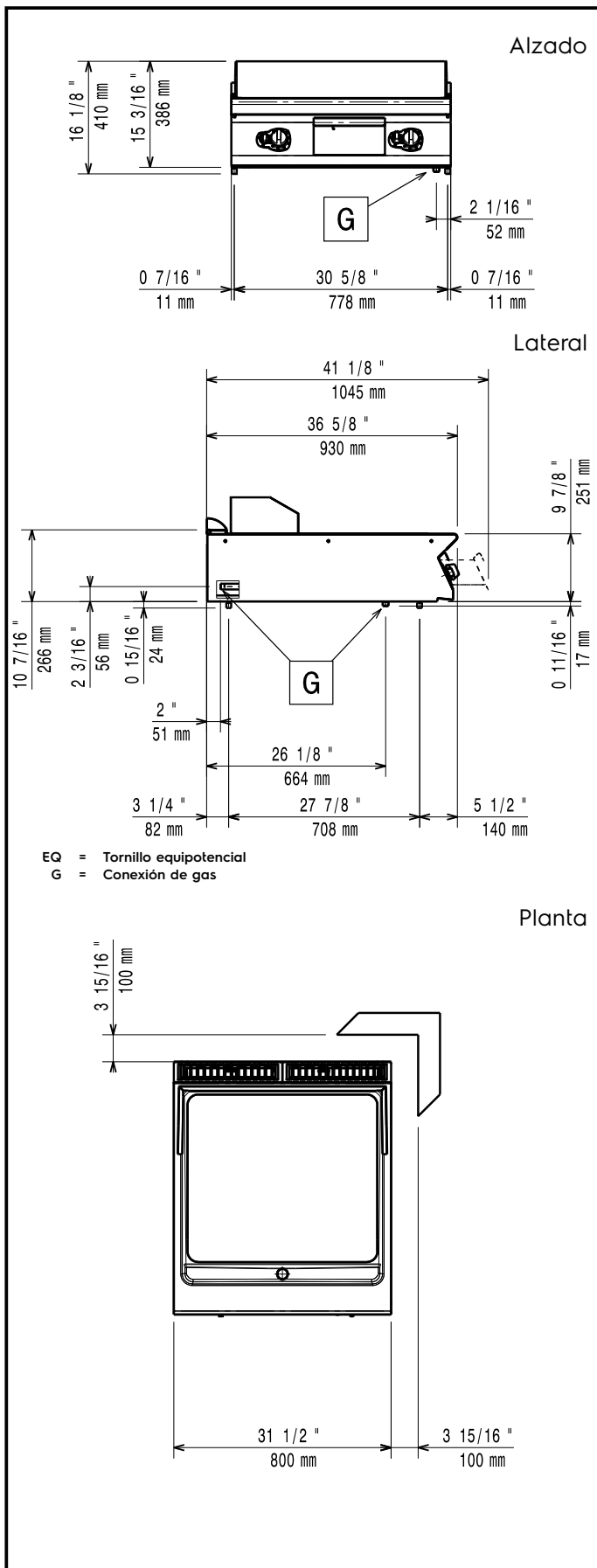
**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

**Aprobación:** \_\_\_\_\_



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



### Gas

<b>Gas Natural - Presión:</b>	
391054 (E9FTGHCS00)	7" w.c. (17.4 mbar)
<b>Potencia gas:</b>	20 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>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>	
391054 (E9FTGHCS00)	102 kg
391055 (E9FTGHCP00)	101 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>
<b>Grupo de certificación:</b>	N9RG
<b>Ancho de la superficie de cocción:</b>	730 mm
<b>Fondo de la superficie de cocción</b>	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.