



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Top de mantenimiento eléctrico, medio módulo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391046 (E9HOED2000)

Placa de mantenimiento top
eléctrica en acero dulce,
400mm

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 lisa en acero dulce
- Zonas controladas individualmente con regulación escalonada

Características técnicas

- Top de mantenimiento realizado en acero dulce, placa lisa y fácil de limpiar.
- 2 zonas de cocción independientemente controladas.
- Calentamiento a través de resistencias acorazadas.
- Se pueden fijar diferentes temperaturas en cada zona permitiendo así una temperatura gradiente sobre la superficie de la placa para diferentes necesidades de cocción.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Resistencia al agua IPX5.

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289 ☐
- Extensión para columna de agua, línea 900 PNC 206290 ☐

Aprobación: _____



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

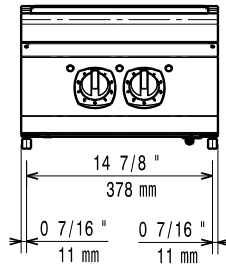
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Alzatina de humos 400mm | PNC 206303 | ☐ |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 216044 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 216046 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 216047 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Apoyaplatos 400mm | PNC 216185 | ☐ |
| • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 | ☐ |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 216278 | ☐ |



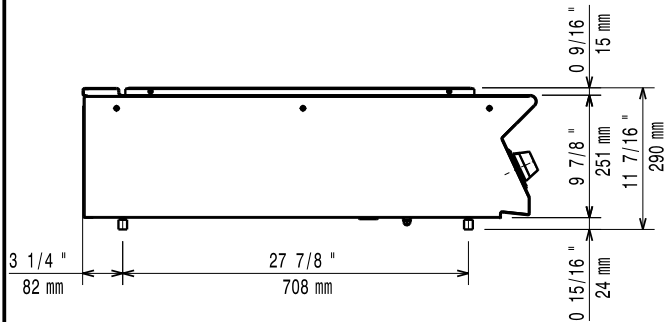
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Top de mantenimiento eléctrico, medio módulo

Alzado

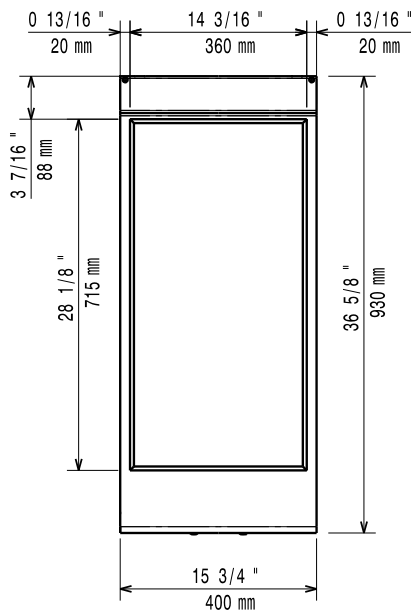


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Dimensiones externas

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total watos	7 kW

Info

Fondo de la superficie de cocción

Ancho de la superficie de cocción

Temperatura de funcionamiento MÍN:

Temperatura de funcionamiento MÁX:

Peso neto 60 kg

Peso del paquete 59 kg

Alto del paquete: 540 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.25 m³

Grupo de certificación: EH92S



Línea de Cocción Modular
900XP Top de mantenimiento eléctrico, medio módulo
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.07.07