

## Línea de Cocción Modular 900XP Top de mantenimiento a gas, medio módulo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391022 (E9HOGD1000)

Placa de mantenimiento top  
a gas acero dulce, 400mm

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Encimera en una sola pieza en acero inoxidable 20/10
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie en acero dulce, permite el uso de diferentes tamaños de ollas y sartenes, sin necesidad de levantarlas para moverlas.
- Quemadores de alta eficiencia en acero inoxidable con autoestabilizador de llama.
- Encendido piezo-eléctrico

### Características técnicas

- Calentamiento a gas, quemadores de 8kW.
- Top de mantenimiento realizado en acero dulce, placa lisa y fácil de limpiar.
- Cada quemador tiene 2 ramificaciones con 4 líneas de llama.
- Encendido piezo eléctrico.
- 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 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- 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 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

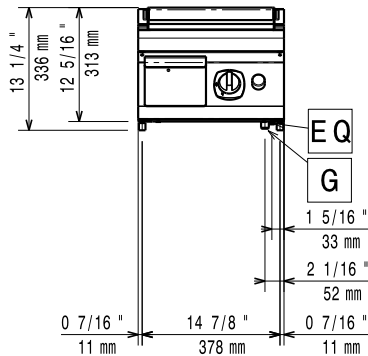
- |                                                                       |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |
| • Extensión para columna de agua, línea 900                           | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 400mm                                             | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm              | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)                            | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda                            | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm                                            | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                                            | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                                           | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                                           | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 400mm                                                   | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800mm                                                   | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top                      | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |
| • Regulador de presión para unidades a gas                            | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |



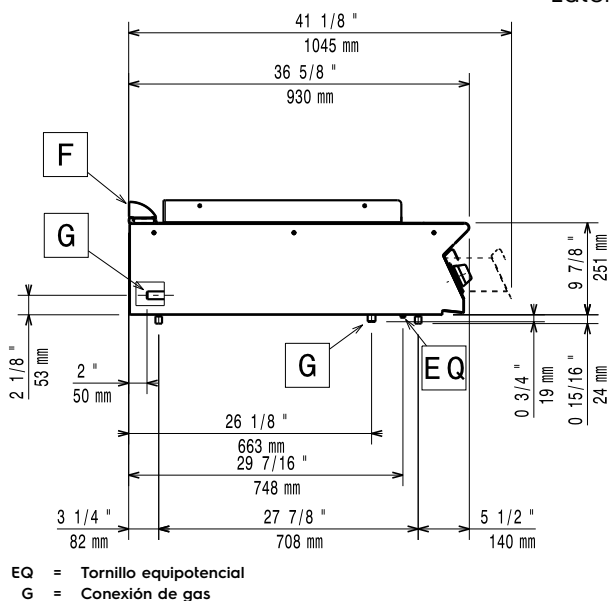
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Línea de Cocción Modular 900XP Top de mantenimiento a gas, medio módulo

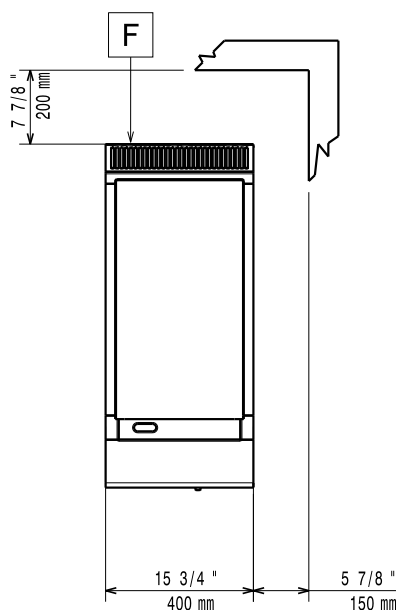
Alzado



Lateral



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.

### Gas

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Gas Natural - Presión:      | 7" w.c. (17.4 mbar)      |
| Gas GLP - Presión:          | 11" w.c. (27.7 mbar)     |
| Potencia gas:               | 8 kW                     |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas      | GLP; Gas natural         |
| Entrada de gas              | 1/2"                     |

### Info

Fondo de la superficie de  
cocción

Ancho de la superficie de  
cocción

Temperatura de  
funcionamiento MÍN:

Temperatura de  
funcionamiento MÁX:

Peso neto 53 kg

Peso del paquete 60 kg

Alto del paquete: 520 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.24 m<sup>3</sup>

Grupo de certificación: N9RG



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

2026.07.07