

## Línea de Cocción Modular 900XP 1200mm Fry Top a Gas HP, Placa Lisa de Cromo Antirayaduras

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391406 (E911KAAOMIA)**

Fry top a gas con placa de cocción NitroChrome3 lisa resistente a rayaduras, horizontal, control termostático, raspador incluido - HP

### Descripción

#### Artículo No.

- Placa de cocción de cromo lisa resistente a las rayaduras. - Quemadores a gas de 33 kW con válvula termostática y llama autoestabilizada. - Rango de temperatura hasta 270°C. - Para instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo. - Cajones extraíbles debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas. - Cuerpo y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. - Superficie de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm para cocciones complejos. - Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

### Características técnicas

- Instalación exclusiva IcyHot: El Fry Top HP puede instalarse sobre la base Re-freezer HP (con de temperatura dual como refrigerador o congelador) y así tener un único aparato que utilizado simultáneamente incrementa la productividad y el alm
- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Dos agujeros de drenaje en la superficie de cocción permiten que la grasa se deposite en dos contenedores de 3 litros cada uno colocados debajo de la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Tiene 4 mandos independientes para regular la temperatura de las diferentes zonas de la superficie de cocción, proporcionando una mayor flexibilidad.
- Superficie de cocción resistente a rayaduras gracias a un tratamiento especial de la placa de cromo.
- Superficie de cromo fácil de limpiar y resistente a la corrosión.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C.
- 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 - resistente a las rayaduras - de 20 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente lisa.

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

### accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- 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
- Pasamanos 1200MM PNC 206309

Aprobación: \_\_\_\_\_



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

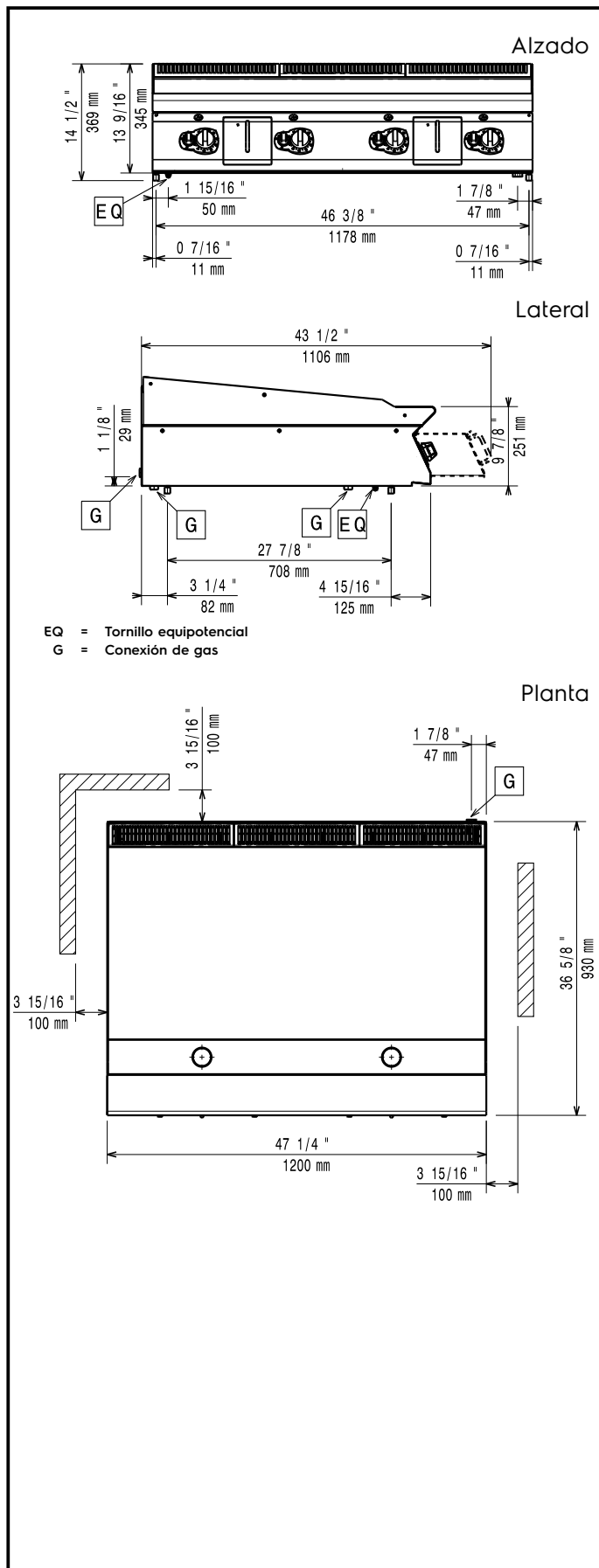
**Línea de Cocción Modular  
900XP 1200mm Fry Top a Gas HP,  
Placa Lisa de Cromo Antirayaduras**

- Drenaje de agua para frytops HP PNC 206345
- Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



Línea de Cocción Modular  
900XP 1200mm Fry Top a Gas HP, Placa Lisa de Cromo Antirayaduras  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.05.12



## Gas

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>Potencia gas:</b>               | 33 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>Dimensiones externas, ancho</b>        | 1200 mm             |
| <b>Dimensiones externas, fondo</b>        | 930 mm              |
| <b>Dimensiones externas, alto</b>         | 250 mm              |
| <b>Peso neto</b>                          | 150 kg              |
| <b>Peso del paquete</b>                   | 199 kg              |
| <b>Alto del paquete:</b>                  | 580 mm              |
| <b>Ancho del paquete:</b>                 | 1020 mm             |
| <b>Fondo del paquete:</b>                 | 1270 mm             |
| <b>Volumen del paquete</b>                | 0.75 m <sup>3</sup> |
| <b>Ancho de la superficie de cocción:</b> | 1194 mm             |
| <b>Fondo de la superficie de cocción</b>  | 610 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.