Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top a Gas 400mm Placa lisa de cromo cepillado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

391402 (E9IINAAOMCA) Fry top a Gas TOP con placa de cocción de cromo cepillado, horizontal, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción lisa de cromo cepillado. - Quemadores a gas de 10 kW con válvula termostática y llama autoestabilizada. - Rango de temperatura hasta 270°C. - Para instalar en instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo. - Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas. - Estructura base 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. - Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión a ras entre las unidades.

Aprobación: _____

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 1lt.
- 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.
- 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.
- Rascador de placa lisa incluido de serie.
- La superficie de acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su 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 acero recubierto en cromo de 15 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
- 1 de Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296

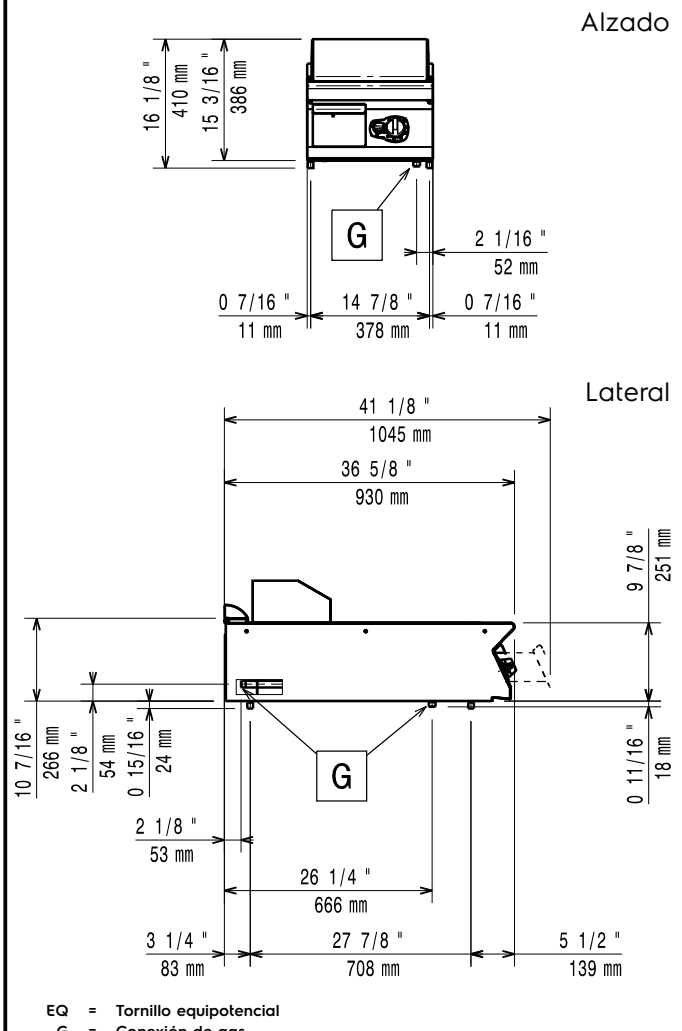
accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ❑
- 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	❑
• Drenaje de agua para frytops de 400mmm	PNC 206153	❑
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	❑
• Tapón para frytop con placa horizontal	PNC 206296	❑
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206309	❑
• Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm	PNC 206310	❑
• Kit recolector de grasas/aceites para frytops	PNC 206346	❑
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	❑
• Campana para Fry Top	PNC 206455	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206467	❑
• 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	❑
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	❑

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

Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top a Gas 400mm Placa lisa de cromo cepillado



Gas

Potencia gas:	
391402 (E9IINAAOMCA)	ISO 9001; ISO 14001 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP;Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Ancho de la superficie de cocción:	330 mm
Fondo de la superficie de cocción	700 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	90 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	55 kg
Peso del paquete	59 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.27 m³

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.

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