Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multifuncional eléctrico, con fondo compound

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

391151 (E9MFEHDIO0) Cocedor multifuncional eléctrico (Sartén Fija), 22 lt. con superficie de cocción Compound sobre base abierta

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- 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
- Cuba con ángulos redondeados, soldada sin juntas al plano de trabajo
- Superficie de cocción en acero compound (3mm de una capa de acero inoxidable AISI 316 unida a 12mm de una capa en acero dulce)
- Elementos de calentamiento acorazados en Incoloy bajo la superficie de cocción
- Control termostático y regulador de energía para un control preciso de la cocción y reducir la fluctuación de energía alrededor de la temperatura fijada
- Rango de temperatura de 100°C a 300°C
- Capacidad 22 litros

Aprobación:

Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multifuncional eléctrico, con fondo compound

Características técnicas

- Aparato de cocción multifuncional que puede ser usado para frituras poco profundas, cocción de líquidos e incluso para baños maría. Puede usarse para saltear, escalfar, cocinar al vapor cocinar a fuego lento, estofar, hervir, y preparar salsas blancas.
- El fondo de la base es de compound, material realizado de una capa de 3mm de acero inoxidable AISI 316 AISI sobre una capa de 12mm de acero dulce para unos óptimos resultados.
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- El control de la temperatura se fija a través de un termostato de forma precisa sobre el panel de control.
- Distribución uniforme de la temperatura por toda la base.
- Tiempo de calentamiento de la cuba vacía muy rápido.
- Elementos de calentamiento acorazados en incoloy para una mejor distribución térmica.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La temperatura de trabajo puede ajustarse entre 80 ° C y 300 °C.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Entregado con correderas para contenedor gastronorm.

Sostenibilidad

- Control termostático y regulador de energía para reducir la fluctuación de potencia.

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ❑
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ❑
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/ patas. PNC 206135 ❑
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ❑
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206157 ❑
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ❑
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ❑
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ❑
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ❑
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ❑
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ❑
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ❑
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ❑
- Soporte central para la instalación de cajones y rejillas para bases de 800/1200mm, y de puertas en bases de 1200mm PNC 206245 ❑
- Kit de calentamiento eléctrico para armarios PNC 206259 ❑
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ❑
- 2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm PNC 206334 ❑
- Puerta para base armario abierta PNC 206350 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ❑
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370 ❑
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ❑
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ❑
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ❑
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044 ❑
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ❑
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ❑
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ❑
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ❑
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ❑
- Tapa para cocedor multifuncional de 22lt PNC 921690 ❑

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

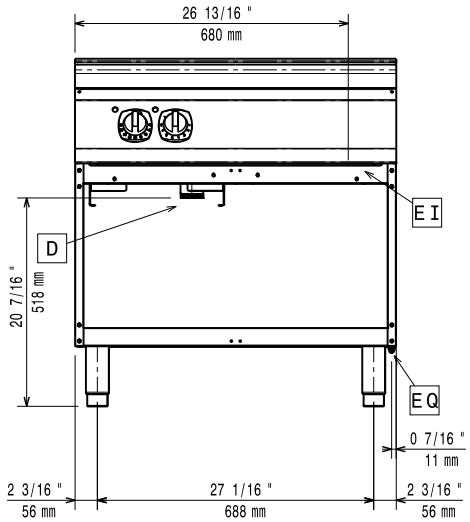
2026.09.07

• Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional	PNC 921694	❑

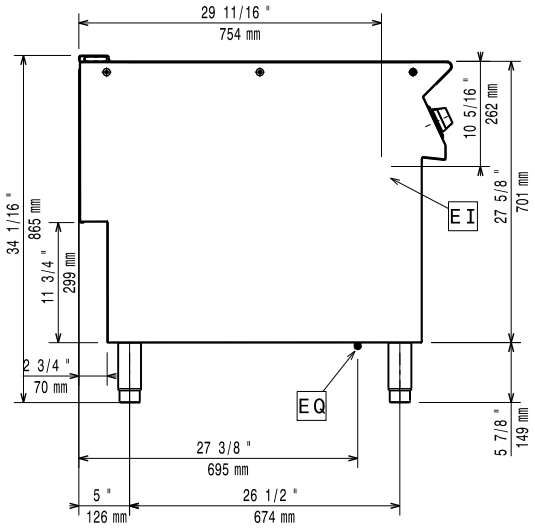
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multifuncional eléctrico, con fondo compound

Alzado

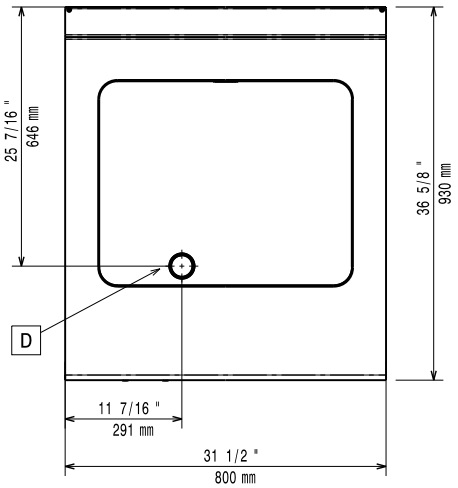


Lateral



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 watios	10 kW

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	80 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	300 °C
Peso neto	115 kg
Peso del paquete	103 kg
Alto del paquete:	1120 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.98 m³
Grupo de certificación:	EBP9F4

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

2026.09.07