

**391053 (E9FTGDCS00)**

Fry top gaz plaque lisse au chrome poli inclinée top 400 mm

Caractéristiques principales

- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Large trou de vidange sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Allumage piézo avec vanne thermostatique pour une sécurité supplémentaire.
- Thermostat de sécurité avec marquage de température pour une sécurité supplémentaire.
- Dossierets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les dossierets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine.
- plage de température de fonctionnement de 90° à 270°C
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Surface de cuisson entièrement lisse
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.





Un accent sur la durabilité

Certifications et reconnaissances



produit évalué par le fabricant
et jugé conforme aux exigences
de l'UE en matière de sécurité,
de santé et de protection de
l'environnement.



En savoir plus :
[Certificats ISO](#)
[Reconnaisances d'Electrolux Professional](#)

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026/04/14

2/6

Spécifications techniques

Gaz

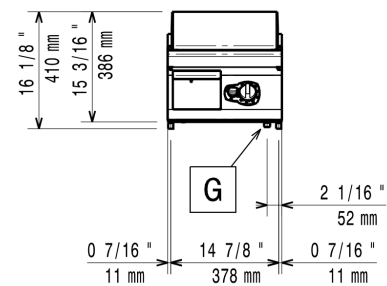
Puissance gaz :	10 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

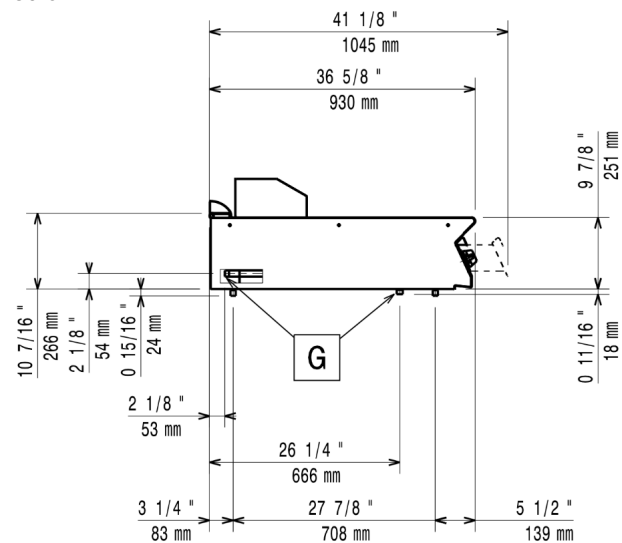
Température de fonctionnement MINI :	90 °C
Température de fonctionnement MAXI :	270 °C
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	930 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	55 kg
Poids brut :	57 kg
Hauteur brute :	580 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	1020 mm
Volume brut :	0.27 m ³
Groupe de certification :	N9RG
Largeur surface cuisson :	330 mm
Profondeur surface cuisson :	700 mm

Schémas d'installation

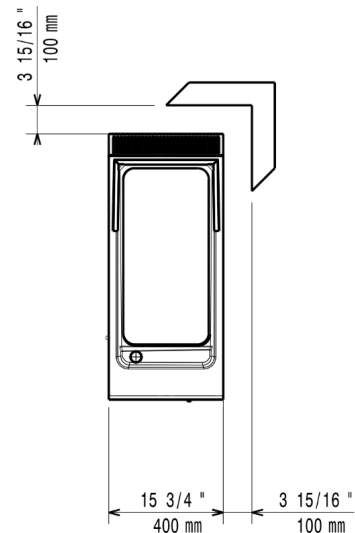
Avant



Côté



Dessus



G = Connexion gaz

EQ = Vis équipotentiel

Accessoires

Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
164255	Racloir pour plaque lisse	1

Accessoires en option

Code PNC	Description
----------	-------------

Supports de système "bridge"

206137	Support pour système "pont" de 800 mm
206138	Support pour système "pont" de 1000 mm
206139	Support pour système "pont" de 1200 mm
206140	Support pour système "pont" de 1400 mm
206141	Support pour système "pont" de 1600 mm
206154	Support pour système "pont" de 400 mm

Rehausses de cheminée

206126	Cheminée diamètre 120 mm
206127	Bague de raccordement pour le conduit à fumée
206303	Mître pour élément 400mm
206310	BAGUE DE RACCORD. 1/2 MODULE DIAM. 120MM
206400	FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900

Solutions de nettoyage

164255	Racloir pour plaque lisse
--------	---------------------------

Évacuation / Canalisations

206153	Kit d'évacuation pour fry top de 400 mm XP900 (se positionne à la place du tiroir de récupération des graisses- permet d'évacuer l'eau utilisée lors du nettoyage)
--------	--

Pieds, roulettes et rampes

206369	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm
--------	---

Injecteurs gaz

206467	KIT G.25.3 (NL) Injecteur Gaz pour friteuse XP900
--------	---

Gestion des graisses / huiles

206346	Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top
--------	--

Accessoires

Code PNC	Description
Rampes / Mains courantes	
206308	RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE
206309	RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE
216044	Mains courantes latérales droite + gauche
216046	Main courante frontale 400 mm
216047	Main courante frontale 800 mm
216049	Main courante frontale 1200 mm
216050	Main courante frontale 1600 mm
216185	Dépose assiettes de 400 mm
216186	Dépose assiettes de 800 mm
Solutions d'installation	
206086	Kit de jonction
Autres accessoires	
206455	CLOCHE POUR FRY TOPS
927225	Régulateur de pression pour version gaz
Panneaux	
216278	2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments TOP

Détergents recommandés

Code PNC	Description
0S2292	C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER, 1 paquet de six bouteilles de 1 litre (avec pulvérisateur)