



## Descripción de la gama

Accesorios 700XP y 900XP



# Índice

## **Accesorios para funciones específicas**

Accesorios para gamas de gas	4
Accesorios para cocinas top a gas HP	5
Accesorios para gamas eléctricas	5
Accesorios para gamas de inducción	6
Accesorios para gamas de hornos	7
Accesorios para fry tops	8
Accesorios para parrillas	10
Accesorios para cocinas multifunción	13
Accesorios para freidoras	14
Accesorios para cuecepastas	18
Accesorios para Baño María	23
Accesorios para sartenes y marmitas	23
Accesorios para marmitas	24
Accesorios para armarios y bases abiertas	26
Accesorios para bases refrigeradas	28

## **Accesorios de instalación**

Paneles de revestimiento	29
Pasamanos	30
Chimeneas verticales	31
Kit de sellado de uniones	32
Soportes/apoyos	32
Base para salamandra	32
Estantería para recipientes	33
Zócalos de acero inoxidable	34
Paneles de revestimiento de conductos de servicios	35
Instalación en zócalos de cemento de 100 mm	36
Soporte de acoplamiento	37
Soporte de voladizos	38
Barras de soporte y paneles de revestimiento de voladizos	39
Ruedas y patas bridadas	40
Columnas de agua	41

# Accesorios para gamas de gas

206264



206170



## Placas de quemador radiantes

Gama	700XP	900XP
PNC	206264	206170
Placa		solo para quemadores de 6 kW
Material	hierro fundido	

- ▶ Placa radiante top para quemadores de gas y servicio simple

206363

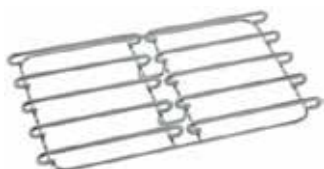


## Soporte para wok

Gama	700XP y 900XP
PNC	206363
Material	acero inoxidable

- ▶ Soporte de wok para quemadores abiertos
- ▶ Excepto para placa top de 3 quemadores 391024

206297  
206298



## Placas de quemador radiantes

Gama	700XP	900XP
PNC	206297	206298
Material	acero inoxidable	

- ▶ Soporte de recipientes para quemadores de gas

# Accesorios para cocinas top a gas HP

206283



## Soporte de suelo para cocinas top a gas de 3 quemadores (391024)

Gama	900XP
PNC	206283
Material	acero inoxidable

- ▶ Permite usar la placa top de 3 quemadores 391024 con cacerolas

# Accesorios para gamas eléctricas

206168  
206056



## Barras de hierro forjado

Gama	700XP	900XP
PNC	206168	206056
Material	hierro fundido	

- ▶ 2 barras de hierro forjado para usarse como 2 zonas de cocción planas más anchas
- ▶ 700XP solo para placas de cocción cuadradas

# Accesorios para gamas de inducción



## Sartenes para inducción

<b>Gama</b>	700XP y 900XP		
<b>PNC</b>	653596	653597	653598
<b>Material</b>	acero inoxidable	aluminio	aluminio
<b>Asa</b>	acero inoxidable	acero inoxidable	acero inoxidable
<b>Diámetro</b>	200 mm	240 mm	280 mm



## Woks para inducción

<b>Gama</b>	700XP y 900XP		
<b>PNC</b>	910613	911587	911588
<b>Material</b>	acero	acero inoxidable	acero inoxidable
<b>Asa</b>	madera	acero inoxidable	-
<b>Diámetro</b>	360 mm	360 mm	360 mm
<b>Altura</b>	105 mm	105 mm	-



## Woks para inducción - diseño acorde con la cubeta

<b>Gama</b>	700XP y 900XP	
<b>PNC</b>	911000	911003
<b>Material</b>	acero inoxidable	antiadherente
<b>Asa</b>	acero inoxidable	acero inoxidable
<b>Diámetro</b>	360 mm	360 mm
<b>Altura</b>	100 mm	100 mm

# Accesorios para gamas de hornos



## Parrilla cromada

Gama	700XP y 900XP
PNC	164250
Horno	para horno estático
Tamaño	2/1 GN
Material	cromo

► Se incluye 1 pieza de serie

206204



## Parrilla cromada

Gama	900XP
PNC	206204
Horno	para horno grande
Tamaño	972x687 mm
Material	cromo

► Para los códigos 391015 y 391016, se incluye 1 pieza de serie

# Accesorios para fry tops

164255



206420

## Rascadores

Gama	700XP y 900XP	
PNC	164255	206420
Uso	placa lisa	placa acanalada

- ▶ Se incluyen de serie 1 o 2 piezas, en función del tipo de superficie, con los modelos cromados 700XP y 900XP

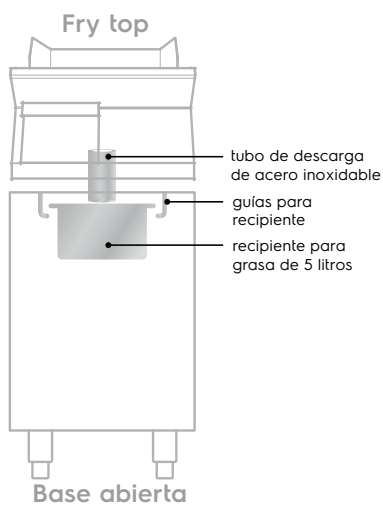
206346



## Recipiente para grasa

Gama	700XP y 900XP
PNC	206346
Uso	placa lisa

- ▶ Incluye recipientes, guías, tubo de descarga de acero inoxidable para dirigir la grasa o el aceite desde la superficie de cocción fry top hasta el recipiente y el panel de cierre delantero
- ▶ Para usarse con placa top, armario y base abierta





# Accesorios para fry tops

206296



## Tope

Gama	700XP	900XP
PNC	206453	206296
Material	acero inoxidable	

- ▶ Tope para fry top con placa horizontal; se utiliza para retener en la placa de freír la grasa que desprenden los alimentos
- ▶ Excepto para la versión HP

206153



## Desagües

Gama	900XP		
PNC	206153	216153	206345
Anchura del equipo	400 mm	800 mm	1200 mm

216153



206345



206455

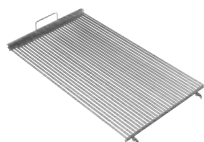


## Campana

Gama	700XP y 900XP
PNC	206455
Material	acero inoxidable

# Accesorios para parrillas

206408



## Rejillas para parrillas monobloque a gas

Gama	700XP		900XP	
PNC	206414	206410	206408	206404
Anchura del equipo	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
Material	acero inoxidable			

- ▶ Las parrillas llevan rejillas de hierro fundido con canales de drenaje de serie

206415



## Rejillas con canales de drenaje para parrillas monobloque

Gama	700XP		900XP	
PNC	206415	206411	206409	206405
Anchura del equipo	400 mm	800 mm	400 mm	800 mm
Material	acero inoxidable			

- ▶ Las parrillas llevan rejillas de hierro fundido con canales de drenaje de serie

206415



## Rejillas con canales de drenaje para parrillas top

206418



Gama	700XP		
PNC	206415	206416	206418*
Anchura del equipo	400 mm	800 mm	400 mm
Material	acero inoxidable		
Nota	rejilla	rejilla	soporte

- ▶ Las parrillas llevan rejillas de hierro fundido con canales de drenaje de serie
- ▶ \*Se aplica a la protección contra salpicaduras como soporte para ajustar la inclinación de la rejilla. Solicite 2 piezas para la unidad de 800 mm
- ▶ Excepto para PowerGrill<sup>HP</sup> eléctricas

# Accesorios para parrillas

206422

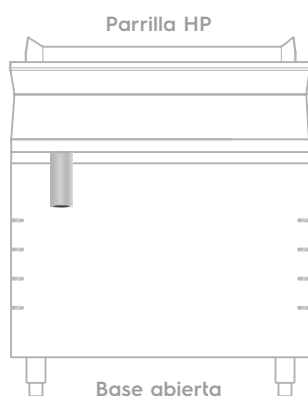


## Rascadores para parrillas estándar y HP

Gama	700XP y 900XP			
PNC	206421	206422	206347	206436
Tipo de rejilla	acero inoxidable con canales de drenaje*	hierro fundido	hierro fundido	acero
Tipo de equipo	estándar	estándar	HP gas	HP eléctrica
Se incluye		•		•
Nota	rascador	rascador	rascador con gancho	rascador

\*Nota: este accesorio corresponde a rejillas de acero inoxidable (disponible como accesorio opcional para parrillas estándar)

206437



## Extensión de drenaje para parrillas grill HP eléctricas

Gama	700XP y 900XP
PNC	206437
Material	acero inoxidable
Nota	para usarse con 206257 (700XP) o 206145 (900XP)
Uso	placa lisa

- ▶ Para usarse como alternativa al drenaje estándar junto con un recipiente GN que se debe pedir por separado
- ▶ La capacidad del recipiente de agua debe ser:
  - 4,5 L para 700XP 1/2 módulo
  - 8,8 L para 700XP 1 módulo
  - 12,7 L para 700XP 1+1/2 módulos
  - 6,7 L para 900XP 1/2 módulo
  - 13 L para 900XP 1 módulo
  - 20 L para 900XP 1/2 módulo

# Accesorios para parrillas

206280



## Grifos de agua

Gama	700XP y 900XP	
PNC	206280	206281
Anchura del equipo	400 mm	800 mm

► Para parrillas monobloque a gas y eléctricas

206434



## Deflectores de calor

Gama	700XP	900XP
PNC	206434	206435
Tipología de equipo	Parrilla eléctrica HP	Parrilla eléctrica HP

► Se suministra de serie con parrillas grill HP eléctricas

921024



## Rejillas de cocción

Gama	700XP	900XP
PNC	921024	921025
Tipología de equipo	Parrilla eléctrica HP	Parrilla eléctrica HP

► Se suministra de serie con parrillas grill HP eléctricas

# Accesorios para cocinas multifunción

921689



921690



## Tapas

Gama	700XP y 900XP	
PNC	921689	921690
Anchura del equipo	400 mm	800 mm

► Para cocinas de gas y eléctricas independientes

164255



921694



## Rascadores

Gama	700XP y 900XP	
PNC	164255	921694
Nota	rascador	espátulas con esquinas redondeadas

► Se incluye de serie

# Accesorios para freidoras

960638



921608



## Cestos para freidoras de gas y eléctricas

<b>Gama</b>	700XP	
<b>PNC</b>	960638	921608
<b>Cantidad</b>	2	1
<b>Tamaño</b>	medio	completo
<b>Tipología de equipo</b>	2x5 y 7 L	7 L

► Se incluye 960638 de serie

921629



921691



921692



## Cestos para freidoras de gas y eléctricas

<b>Gama</b>	700XP		
<b>PNC</b>	921629	921691	921692
<b>Cantidad</b>	1	1	2
<b>Tamaño</b>	completo	completo	medio
<b>Tipología de equipo</b>	12 L	14 y 15 L	14 y 15 L

► Se incluye 921629 de serie

921691



921692



206196



## Cestos para freidoras de gas y eléctricas

<b>Gama</b>	700XP y 900XP		700XP
<b>PNC</b>	921691	921692	206196
<b>Cantidad</b>	1	2	1
<b>Tamaño</b>	completo	medio	completo
<b>Se incluye</b>	1	1 para programable	-
<b>Tipología de equipo</b>	14 y 15 L estándar	14 y 15 L estándar y programable	15 L programable

# Accesorios para freidoras



## Cestos para freidoras de gas y eléctricas

<b>Gama</b>	900XP			
<b>PNC</b>	927223	927226	927200	927201
<b>Cantidad</b>	2	1	2	1
<b>Tamaño</b>	medio	completo	medio	completo
<b>Tipología de equipo</b>	18 y 23 L	18 y 23 L	18 L	18 L
	estándar		con gancho delantero*	

- ▶ Se incluye 927223 de serie
- ▶ \* Se puede usar para bloquear cestos en la parte superior y evitar el goteo de aceite



## Bandejas para sedimentos

<b>Gama</b>	700XP y 900XP	900XP
<b>PNC</b>	206235	921023
<b>Tipología de equipo</b>	15 L	23 L

- ▶ Para freidoras monobloque en V



## Varillas desatascadoras

<b>Gama</b>	700XP y 900XP	900XP
<b>PNC</b>	921695	927227
<b>Tipología de equipo</b>	15 L	23 L

- ▶ Para tubo de drenaje de freidoras monobloque en V

# Accesorios para freidoras

921693



206359



200086



## Filtro de aceite para freidoras monobloque

Gama	700XP y 900XP	900XP	
PNC	921693	206359	200086
Tipología de equipo	7, 2x7, 14, 2x14, 15 y 2x15 L	18, 23* L	23 L**
Material	acero inoxidable		

- ▶ \* Solo para tubo a gas modelo PNC 391084
- ▶ \*\*Todas las freidoras de 23 L excepto del modelo de tubo a gas

200086



200084  
200085

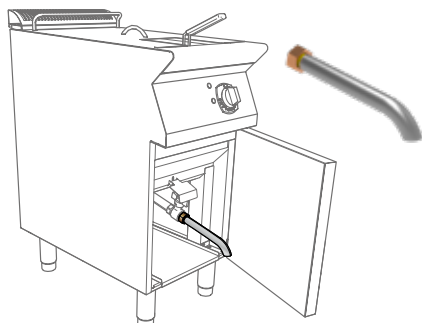


## Sistema de filtrado avanzado

Gama	900XP		
PNC	200086	200084*	200085
Tipología de equipo	23 L con bomba de recirculación de aceite		
Material	acero inoxidable	acero inoxidable	papel
Se incluye para 23 L	•	-	-

- ▶ \*Kit para filtro de papel: obligatorio en el uso de filtro de papel

206209  
206301



## Extensión para drenaje de aceite

Gama	700XP y 900XP	900XP
PNC	206301	206209
Tipología de equipo	15 L	23 L

- ▶ Obligatoria si la freidora se instala sobre zócalo



# Accesorios para freidoras

200087



## Extensión con bomba de drenaje de aceite

Gama	900XP
PNC	200087
Material	Elastómero de gran resistencia con extremos de acero inoxidable
Tipología de equipo	23 L con bomba de recirculación de aceite

921696



960645



## Deflectores

Gama	700XP y 900XP	900XP
PNC	921696	960645
Tipología de equipo	15 L	23 L

- ▶ Para productos enharinados en freidoras monobloque en V
- ▶ El deflector se encuentra en la parte inclinada de la pared para evitar que el pan rallado o la harina que se desprenden de los alimentos queden allí y se quemen.

206201



## Tapa higiénica para freidoras

Gama	900XP
PNC	206201
Tipología de equipo	23 L

- ▶ La tapa estándar se suministra de serie con el modelo de freidora de 23 litros.

200171



## Tapa de recipiente de aceite

Gama	900XP
PNC	200171
Tipología de equipo	23 L

- ▶ La tapa estándar se suministra de serie con el modelo de freidora de 23 litros.

# Accesorios para cuecepastas

921611



921610



## Cestos

Gama	700XP	
PNC	921611	921610
Cantidad	1	2
Tamaño	350x220 mm	170x220 mm
Tipología de equipo	24,5 y 24,5+24,5 L	24,5 y 24,5+24,5 L

► Los cestos no se incluyen de serie; la única excepción es el cocedor de pasta programable con elevación automática (código 371100)

921619



## Cestos

Gama	700XP	
PNC	921619	
Cantidad	2	
Tamaño	105x350 mm	
Tipología de equipo	24,5 y 24,5+24,5 L	

► Los cestos no se incluyen de serie; la única excepción es el cocedor de pasta programable con elevación automática (código 371100)

206381



## Soporte de cesto para cuecepastas

Gama	700XP	
PNC	206381	
Cantidad	1	
Tamaño	290 x 85 mm	
Tipología de equipo	24,5 y 24,5+24,5 L	

► Se usa con 921619

# Accesorios para cuecepastas

921020



921021



921022



## Cestos y soporte de cestos

Gama	700XP		
PNC	921020	921021	921022
Cantidad	2	2	1
Cantidad máx. de cestos por cuba	4	6	-
Tamaño	105x160 mm	105x105 mm	230x350 mm
Tipología de equipo	24,5 y 24,5+24,5 L	24,5 y 24,5+24,5 L	24,5 y 24,5+24,5 L
Nota	cestos	cestos	soporte alt 60 mm

- ▶ Los cestos no se incluyen de serie; la única excepción es el cocedor de pasta programable con elevación automática (código 371100)
- ▶ El soporte es obligatorio

# Accesorios para cuecepastas automáticos

206312



206314



206362



## Cestos y soporte de cestos

Gama	700XP		
PNC	206312	206314	206362
Cantidad	2	2	1
Tamaño	115x163 mm	105x350 mm	350x230 mm
Tipología de equipo	cocedor de pasta automático		
Nota	cestos	cestos	soporte alt 147 mm

- ▶ Se recomienda el uso de soporte

# Accesorios para cuecepastas

206433



206237



## Cestos

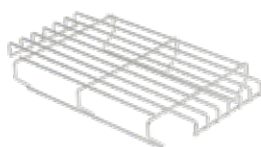
<b>Gama</b>	<b>900XP</b>	
<b>PNC</b>	<b>206433</b>	<b>206237</b>
<b>Cantidad</b>	2	1
<b>Cantidad máx. de cestos por cuba</b>	6	2
<b>Tamaño</b>	130x130 mm cabén 6 en una cuba de 40 L	135x310 mm cabén 2 en una cuba de 40 L
<b>Tipología de equipo</b>	40 y 40+40 L	40 y 40+40 L

► Código 206238 obligatorio para: 206433 y 206237

206233



206238



## Cestos y soporte de cestos

<b>Gama</b>	<b>900XP</b>	
<b>PNC</b>	<b>206233</b>	<b>206238</b>
<b>Cantidad</b>	1+2	1
<b>Tamaño</b>	1x 1/3 GN + 2x135x310 mm	295x505 mm
<b>Tipología de equipo</b>	40 y 40+40 L	40 y 40+40 L
<b>Nota</b>	cestos	soporte

► Código 206238 obligatorio para: 206233

927216



927211



927210



## Cestos

<b>Gama</b>	<b>900XP</b>		
<b>PNC</b>	<b>927216</b>	<b>927211</b>	<b>927210</b>
<b>Cantidad</b>	1	2	3
<b>Tamaño</b>	1/1 GN	1/2 GN	1/3 GN
<b>Tipología de equipo</b>	40 y 40+40 L	40 y 40+40 L	40 y 40+40 L

# Accesorios para cuecepastas

927212



927213



## Cestos redondos

Gama	900XP	
PNC	927212	927213
Cantidad	3	6
Tamaño	Ø 181 mm	Ø 145 mm
Tipología de equipo	40 y 40+40 L	40 y 40+40 L

927219



960644



## Soportes para cocedores de pasta de 40 L

Gama	900XP	
PNC	927219	960644
Tamaño	290x500x115 mm	330x535x10 mm
Nota	soporte de rejilla para cestos redondos (obligatorio para 927212 y 927213)	bastidor de soporte para 6 cestos redondos (alternativa a 927219)

921607



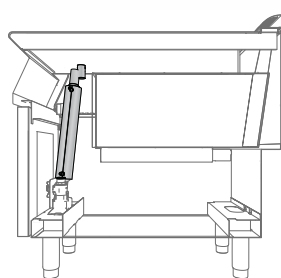
206190



## Tapas y soporte de tapa

Gama	700XP	900XP
PNC	921607	206190
Tamaño	24,5 L y 24,5 + 24,5 L	40 L y 40+40 L
Tipología de equipo	tapa	tapa y soporte de tapa

206344



## Dispositivo de ahorro de energía

Gama	700XP y 900XP	
PNC	206344	
Nota	se necesita 1 por cuba	

- Se usa para precalentar agua corriente y rellenar la cuba, con el fin de ahorrar energía

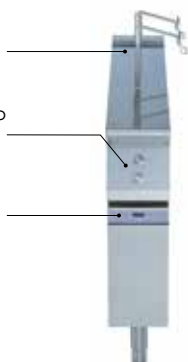
# Accesorios para cuecepastas

206352

2 brazos elevadores

Pulsadores para uso manual o inicio del ciclo de cocción




Interfaz de usuario (9 programas almacenables)



## Unidad elevadora de cestos programable

<b>Gama</b>	<b>700XP</b>
<b>PNC</b>	<b>206352</b>
<b>Medidas</b>	200 mm de anchura

## Cestos disponibles

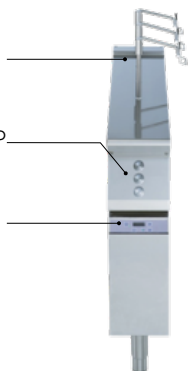
	<b>921610</b>	2 cestos de 170x220 mm consulte la página 20
	<b>921020</b>	2 cestos de 156x172 mm consulte la página 21
	<b>206396</b>	bastidor/soporte para 2 cestos de porción individual para 921020

206353

3 brazos elevadores

Pulsadores para uso manual o inicio del ciclo de cocción




Interfaz de usuario (9 programas almacenables)



## Unidad elevadora de cestos programable

<b>Gama</b>	<b>900XP</b>
<b>PNC</b>	<b>206353</b>
<b>Medidas</b>	200 mm de anchura

## Cestos disponibles

	<b>927210</b>	3 cestos 1/3GN consulte la página 22
	<b>206433</b>	2 cestos de 130x130 mm consulte la página 22
	<b>206395</b>	bastidor/soporte para 2 cestos de porción individual para 206433

# Accesorios para Baño María

921622



## Falsos fondos perforados

<b>Gama</b>	700XP y 900XP	
<b>PNC</b>	921622	921623
<b>Anchura del equipo</b>	400 mm	800 mm

921627



## Grifo de agua

<b>Gama</b>	700XP y 900XP	
<b>PNC</b>	921627	
<b>Material</b>	acero inoxidable	

- ▶ No se puede instalar enrasado con el recipiente GN cerca del grifo en el baño María. Para mantener total compatibilidad GN con un grifo de agua, conviene instalar una superficie de trabajo con columna de agua cerca del baño María.

# Accesorios para sartenes y marmitas

922403



## Carros con recipiente elevable y extraíble

<b>Gama</b>	700XP y 900XP	
<b>PNC</b>	922403	
<b>Material</b>	acero inoxidable	

# Accesorios para marmitas

921626



## Cesto

Gama	700XP y 900XP
PNC	921626
Tipología de equipo	60 L
Nota	Cesto con 1 sección

- Para hacer que la marmita funcione como un cocedor de pasta

925018



## Cesto

Gama	900XP
PNC	925018
Tipología de equipo	100 L
Nota	Cesto universal con 2 secciones

- Para hacer que la marmita funcione como un cocedor de pasta

925019



## Cesto

Gama	900XP
PNC	925019
Tipología de equipo	150 L
Nota	Cesto universal con 2 secciones

- Para hacer que la marmita funcione como un cocedor de pasta



# Accesorios para marmitas

206279



## Kit de despresurización automática

Gama	900XP		
PNC	206279		
Tipología de equipo	100 y 150 L		

- ▶ Para marmitas con calentamiento indirecto (revestimiento doble)
- ▶ Si no se ha instalado, la despresurización del revestimiento doble debe hacerse manualmente

927222



## Aditivo anticorrosivo para el agua

Gama	700XP y 900XP		
PNC	927222		
Tipología de equipo	100 y 150 L con calentamiento indirecto		

- ▶ Para marmitas con calentamiento indirecto
- ▶ En los equipos estándar ya se incluye 1 recipiente de aditivo anticorrosivo para el agua

927001



## Varillas de medición

Gama	900XP		
PNC	927000	927001	927002
Tipología de equipo	60 L	100 L	150 L

# Accesorios para armarios y bases abiertas

206350



## Puerta para base abierta

Gama	700XP y 900XP
PNC	206350

- ▶ Igual para apertura a izquierda o a derecha

206259



## Kit de calentamiento eléctrico para armario

Gama	700XP y 900XP
PNC	206259
Tamaño	360x510x60 mm
Conexión eléctrica	230 V monofásica 50/60 Hz
Potencia	0,65 kW

- ▶ Se fija en el fondo de la base
- ▶ La base debe tener puertas y no se puede usar para almacenar alimentos
- ▶ Solo en combinación con cocinas de gas y tops neutros

206245



## Soporte central

Gama	700XP y 900XP
PNC	206245
Nota	soporte central para la instalación de cajones y rejillas (sobre bases de 800/1200 mm) y de puertas (sobre bases de 1200 mm)

- ▶ Es necesario para la instalación de cajones y guías de rejillas (1 pieza para 800 mm)
- ▶ Es necesario para la instalación de cajones y guías de rejillas (2 piezas para 1200 mm) o solo de puertas (1 pieza para 1200 mm)

# Accesorios para armarios y bases abiertas

206244



## Soportes con guías laterales

Gama	700XP	900XP	
PNC	206257	206244	206145
Nota	2 soportes con guías laterales para recipientes 4 GN 1/1 de base abierta 371112, 371113, 371114, 371263, 371264 y 371265	2 soportes con guías laterales para recipientes 4 GN 1/1 en armarios	2 soportes con guías laterales para recipientes 4 GN 1/1 de base abierta o armarios

206318



## Cajones

Gama	700XP	900XP
PNC	206318	206334
Cantidad	2	2
Altura	100 mm	100 mm

# Accesorios para bases refrigeradas

206351



## Cajones

Gama	700XP
PNC	206351
Cantidad	2

**Nota:** solo para versiones con cajones. Se incluyen las guías.

# Accesorios de instalación

## Paneles de revestimiento

216000  
216134



### Paneles laterales de revestimiento estético

Gama	700XP	900XP
PNC	216000*	216134*
Tipología de equipo	monobloque 700 mm de altura	monobloque 700 mm de altura

- ▶ El código incluye 2 paneles de revestimiento laterales
- ▶ \* Se debe pedir como especial en caso de instalación sobre base ref-freezer (código 727982)

216277  
216278



### Paneles laterales de revestimiento estético

Gama	700XP	900XP
PNC	216277	216278
Tipología de equipo	top 250 mm de altura	top 250 mm de altura

- ▶ El código incluye 2 paneles de revestimiento laterales

206373



### Paneles de revestimiento traseros

Gama	700XP y 900XP			
PNC	206373	206374	206375	206376
Tamaño	600 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm

- ▶ Para cubrir la parte posterior de los equipos en las instalaciones en isla

# Accesorios de instalación

## Pasamanos

216047



### Pasamanos delantero de 50 mm de profundidad

Gama	700XP y 900XP			
PNC	216046	216047	216049	216050
Tamaño	400 mm	800 mm	1200 mm	1600 mm

206308

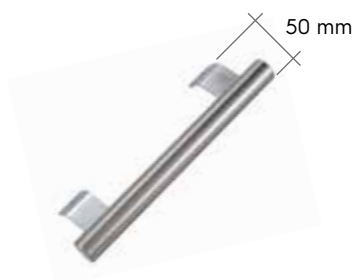


### Pasamanos trasero de 50 mm de profundidad

Gama	700XP y 900XP	
PNC	206308	206309
Tamaño	800 mm	1200 mm

► Se usa para las instalaciones en isla

206307



### Pasamanos laterales de 50 mm de profundidad

Gama	700XP	900XP
PNC	206307	216044
Nota	2 piezas: lados izquierdo y derecho	2 piezas: lados izquierdo y derecho

216185



### Estantes divisores de 140 mm de profundidad

Gama	700XP y 900XP	
PNC	216185	216186
Tamaño	400 mm	800 mm

Nota: no se pueden montar en unidades de inducción ni de infrarrojos 700XP.

# Accesorios de instalación

## Chimeneas verticales

206304



### Chimeneas verticales

<b>Gama</b>	700XP y 900XP				
<b>PNC</b>	206302	206303	206304	206305	206306
<b>Anchura</b>	200 mm	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm

206400



### Mallas para chimenea

<b>Gama</b>	700XP y 900XP			
<b>PNC</b>	206399	206400	206402	206403
<b>Anchura</b>	200 mm	400 mm	500 mm	590 mm

- ▶ Las mallas para chimenea se pueden usar en chimeneas estándar o en chimeneas verticales.
- ▶ El número de mallas para chimenea depende de las medidas de chimenea de las unidades XP.
- ▶ En ciertos casos se necesita más de 1 malla para cubrir la chimenea.

# Accesorios de instalación

## Kit de sellado de uniones

206086



### Kit de sellado de uniones

Gama	700XP y 900XP	
PNC	206086	
Nota	el kit de sellado de uniones se utiliza para cubrir cualquier hueco que pueda haber entre equipos situados lado a lado y evitar la filtración de suciedad	

# Accesorios de instalación

## Soportes/apoyos

206183



### Soportes/apoyos (estantes)

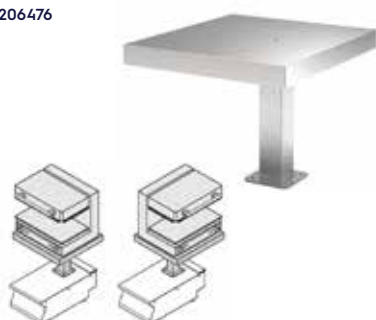
Gama	900XP	
PNC	206183	206184
Anchura	400 mm	800 mm
Nota	para instalarse en tops neutros	

► No se puede utilizar con salamandras

# Accesorios de instalación

## Base para salamandra

206476



### Base para salamandra

Gama	700XP y 900XP	
PNC	206476	
Anchura	610 mm	
Nota	para instalarse en tops neutros de 400 mm sin cajones	

► Puede rotarse con arreglo a la disposición



# Accesorios de instalación

## Estantería para recipientes - 5 PNC - múltiples configuraciones



206473

206471

206474

### Estanterías verticales sobre elementos neutros

Gama	700XP y 900XP		
PNC	206473	206471	206474
Anchura	200 mm (lateral)	400 mm (lateral)	400 mm (central)

- ▶ No se puede utilizar con salamandras
- ▶ Los elementos neutros pueden ser con o sin cajones

### Prolongador

206472



Gama	700XP y 900XP	
PNC	206472	
Anchura	400 mm	
Nota	para instalar entre estanterías verticales	

- ▶ La longitud deseada se consigue utilizando el número adecuado de prolongadores. Para instalar más de 4 prolongadores (206472) se necesita la estantería vertical central (206474)
- ▶ No se puede utilizar con salamandras

### Pieza lateral para montaje en pared

206475



Gama	700XP y 900XP	
PNC	206475	
Anchura	300 mm	
Nota	sirve para montar la estantería para recipientes en una pared lateral	

- ▶ No se puede utilizar con salamandras



Nota: La estantería para recipientes no puede instalarse sobre unidades a gas con chimenea ni unidades con tapa que pueda interferir. Más información en el NUEVO configurador. La imagen es un ejemplo de configuración de estantería para recipientes y base para salamandra (cód. 206476).

# Accesorios de instalación

## Zócalos de acero inoxidable



### Rodapiés frontales

Gama	700XP y 900XP					
PNC	206174	206175	206176	206177	206178	206179
Anchura	200 mm	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	1600 mm
Tipología de equipo	todos*	todos*	todos*	todos*	todos*	todos*

► \* Excepto freidora de 23 L y base ref-freezer

### Rodapiés frontales

Gama	900XP	
PNC	206203	880336
Tipología de equipo	freidoras de 23 L	Base ref-freezer

### Rodapiés laterales

Gama	700XP	900XP	900XP
PNC	206249	206180	880221
Anchura	700 mm	900 mm	900 mm
Tipología de equipo	todos*	todos*	Base ref-freezer

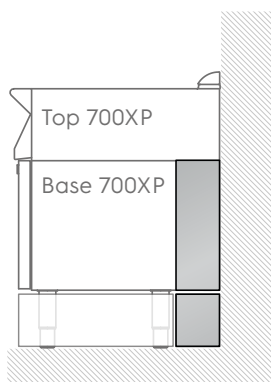
► \* Excepto base ref-freezer

Efecto final de los rodapiés



- Los rodapiés frontales y laterales son elementos estéticos e higiénicos, pero no soportan el peso del equipo (eso corresponde a las patas)
- Si es necesario, los rodapiés frontales pueden montarse en la parte posterior

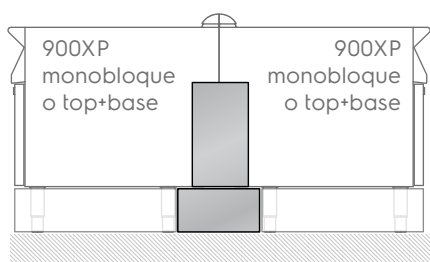
# Paneles de revestimiento de conductos de servicios



## Kit de paneles de revestimiento de conductos de servicios

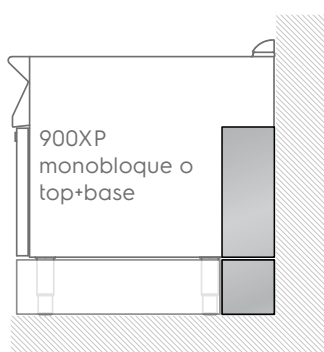
<b>Gama</b>	700XP
<b>PNC</b>	206248
<b>Nota</b>	kit de paneles de revestimiento de conductos de servicios para instalación de top sobre base
<b>Tamaño</b>	300x40x160 mm

- ▶ Las versiones monobloque de 700XP carecen de conducto de servicios
- ▶ Los paneles de revestimiento de conductos de servicios no son necesarios si se solicitan paneles de revestimiento estéticos (código 216000)



## Kit de paneles de revestimiento de conductos de servicios

<b>Gama</b>	900XP
<b>PNC</b>	206202
<b>Nota</b>	kit de paneles de revestimiento de conductos de servicios para instalación de espalda contra espalda
<b>Tamaño</b>	900x20x150 mm

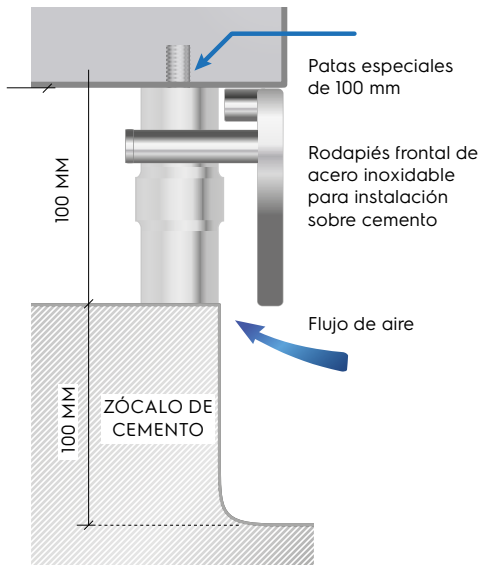


## Kit de paneles de revestimiento de conductos de servicios

<b>Gama</b>	900XP
<b>PNC</b>	206181
<b>Nota</b>	kit de paneles de revestimiento de conductos de servicios para instalación de top sobre base o unidades monobloque
<b>Tamaño</b>	300x40x160 mm

- ▶ Los paneles de revestimiento de conductos de servicios no son necesarios si se solicitan paneles de revestimiento estéticos (código 216134)

# Instalación en zócalos de cemento de 100 mm



## Patatas especiales para instalación sobre cemento

Gama	700XP y 900XP
PNC	206210
Nota	Excepto para: Freidoras programables 900XP

- ▶ 1 kit por equipo
- ▶ El zócalo de cemento debe tener 100 mm de altura para poder situar la superficie de trabajo a 900 mm de altura; las patas especiales para la instalación sobre cemento son regulables en altura desde 85 mm hasta 135 mm
- ▶ La instalación sobre cemento no es posible con la base re-freezer

## Rodapiés frontales

Gama	700XP y 900XP					
PNC	206146	206147	206148	206150	206151	206152
Anchura	200 mm	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	1600 mm



## Rodapiés laterales

Gama	700XP	900XP
PNC	206265	206157

# Instalación en zócalos de cemento de 150 mm Ejecución especial



## Ejecución especial para instalación en zócalo de cemento con alt.=150 mm disponible bajo pedido

Gama	700XP y 900XP
------	---------------

- ▶ Se debe solicitar como ejecución especial.
- ▶ Bastidor especial para la instalación
- ▶ Disponible para todos los equipos, excepto la base ref-congelador (código 729631), y ciertas limitaciones con freidoras monobloque debido a la cuba recolectora de grasa, que no puede instalarse

# Soporte de acoplamientos

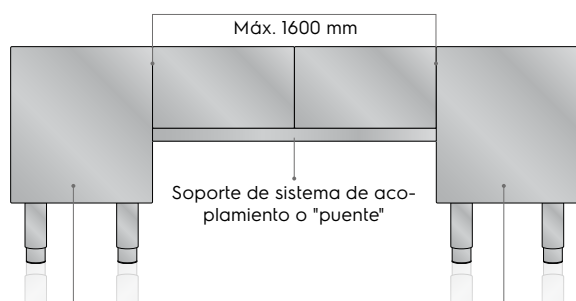
206137



## Soporte de acoplamientos

<b>Gama</b>	700XP y 900XP					
<b>PNC</b>	206154	206137	206138	206139	206140	206141
<b>Anchura</b>	400 mm	800 mm	1000 mm	1200 mm	1400 mm	1600 mm

► Solo para equipos top

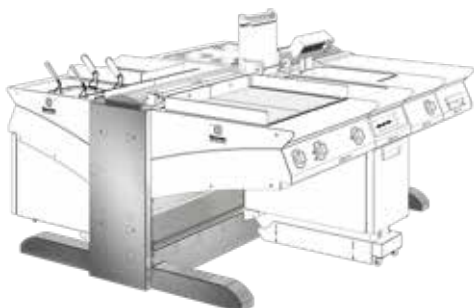


400/800 mm para equipos monobloque o "top sobre base" (se recomienda usar patas bridadas en los equipos de 400 mm)

**Nota:** El NUEVO configurador de XP ahora ofrece configuración acoplada. La instalación acoplada no es posible con las sartenes

# Accesorios de instalación

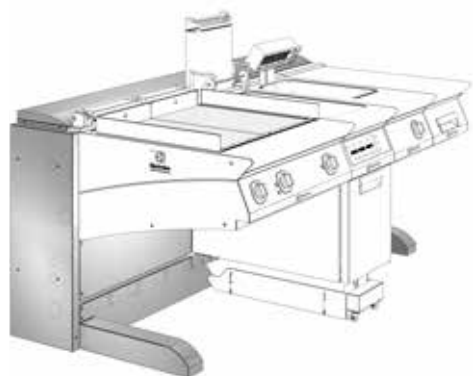
## Soportes y paneles de voladizos



### Soportes centrales con conducto de servicios

Gama	700XP y 900XP				
PNC	206477	206478	206479	206480	206481
Tamaño	2000 mm	2400 mm	2800 mm	3200 mm	3600 mm

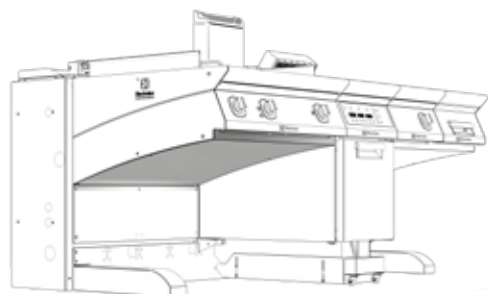
- Incluye bastidor de soporte, paneles de revestimiento de la columna central, paneles de revestimiento frontales inferiores del bastidor de soporte, panel de revestimiento superior y patas



### Soportes de pared con conducto de servicios

Gama	700XP y 900XP				
PNC	206482	206483	206484	206485	206486
Tamaño	2000 mm	2400 mm	2800 mm	3200 mm	3600 mm

- Bastidor especial para instalación en pared
- Incluye bastidor de soporte, paneles de revestimiento de la columna central, paneles de revestimiento frontales inferiores del bastidor de soporte, panel de revestimiento superior y patas



### Paneles ocultos

Gama	700XP			
PNC	206487	206488	206489	206490
Tamaño	200 mm	400 mm	800 mm	1200 mm

### Paneles ocultos

Gama	900XP			
PNC	206491	206492	206493	206494
Tamaño	200 mm	400 mm	800 mm	1200 mm

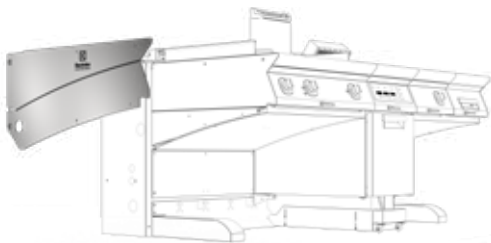
### Paneles ocultos para unidades de inducción

Gama	900XP	
PNC	206503	206504
Tamaño	400 mm	800 mm

**Nota:** Solicita al agente comercial de Electrolux Professional el NUEVO configurador de voladizos para XP. La instalación es posible en voladizo con todas las unidades monobloque y top XP, salvo bases refrigeradas

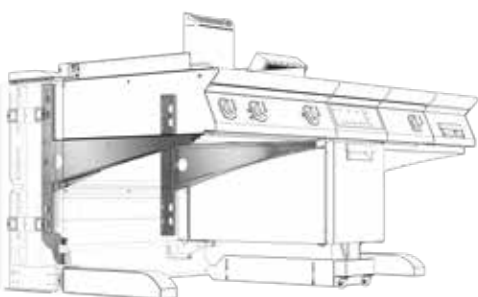
# Accesorios de instalación

## Barras de soporte y paneles de revestimiento de voladizos



### 2 paneles laterales de revestimiento estético

Gama	700XP	900XP
PNC	206497	206500



### 2 barras de soporte para unidades top

Gama	700XP	900XP
PNC	206495	206496



### Kit para instalar unidades monobloque en voladizo

Gama	700XP y 900XP
PNC	206506



### Kit para instalar bases abiertas de 200 mm, fry top NitroChrome3 de 1200 mm y sartenes en voladizo

Gama	700XP y 900XP
PNC	206507



### Kit para conectar estructuras en voladizo adicionales

Gama	700XP y 900XP
PNC	206508

**Nota:** Solicita al agente comercial de Electrolux Professional el NUEVO configurador de voladizos para XP.

# Accesorios de instalación

## Ruedas y patas bridadas

206135



### Ruedas

Gama	700XP y 900XP		
PNC	206135	206432	880234*
Equipo	4 ruedas (2 con freno)	6 ruedas (3 con freno)	4 ruedas para base ref-freezer

► \*No es necesaria barra de soporte



### Soportes para instalación higiénica sobre patas o ruedas - a lo ancho

Gama	700XP y 900XP					
PNC	206366	206431	206367	206368	206369	206370
Tipología de equipo	todos*	todos*	todos*	todos*	todos*	todos*
Anchura	400 mm	600 mm	800 mm	1200 mm	1600 mm	2000 mm

- \*Excepto gama 700XP con 6 quemadores y horno de gran volumen, y freidoras y cuecepastas 900XP de 23 L (consulta a continuación los soportes a lo largo)
- No para equipos top

### Soportes para instalación higiénica sobre patas o ruedas - a lo largo

Gama	700XP		900XP	
PNC	206371	206444	206430	206372
Cantidad	2	3	3	2
Equipo	gama de 6 quemadores con horno de gran volumen	bases refrigeradas	bases refrigeradas	freidoras y cocedores de pasta de 23 L

206136



### Patas bridadas

Gama	700XP y 900XP	
PNC	206136	
Cantidad	2	

Nota: las sartenes no se pueden instalar sobre ruedas



# Accesorios de instalación

## Columnas de agua

206377



### Caudalímetro

Gama	700XP	900XP
PNC	206377	206378

- ▶ Top con columna de agua y contador de litros

206289



### Columna de agua con brazo giratorio

Gama	700XP y 900XP
PNC	206289

- ▶ No se puede instalar en: Freidoras, conservadores de fritos, inducción, bases (neutra, congeladora, refrigerada), tops 700 infrarrojos y de inducción

206291

206290



### Extensión de columna de agua

Gama	700XP	900XP
PNC	206291	206290

- ▶ No es necesaria si la entrada de la columna de agua se puede alcanzar directamente con la manguera desde el suministro de agua
- ▶ Los dos códigos contienen dos extensiones de longitudes diferentes
- ▶ Obligatorio en las instalaciones de 900XP

206231



### Soporte externo de columna de agua

Gama	700XP y 900XP
PNC	206231

- ▶ Para instalar la columna de agua al lado o detrás del equipo

# Solicita una oferta para personalizar tu zona de cocina

Nombre.....  
.....  
Empresa.....  
.....  
Dirección.....  
.....

Correo electrónico.....  
Teléfono.....  
Fax.....

Nombre de producto	PNC	Cantidad

Busca el partner de Electrolux Professional más cercano en nuestro sitio web: [electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)



Sello del distribuidor

**Electrolux**  
PROFESSIONAL  
AUTHORIZED PARTNER





La Excelencia define todo cuanto hacemos. Anticipándonos a las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. Ser OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



[www.electroluxprofessional.com/es/](http://www.electroluxprofessional.com/es/)

## Excelencia pensando en el medio ambiente

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

