

# 900XP

## Fry Tops gas 1/2 mód.-Termostático

La gama 900XP está diseñada para garantizar el más alto nivel de rendimiento, fiabilidad, ahorro energético y operaciones seguras y ergonómicas. Estos conceptos están reflejados en la modularidad total de la gama que proporciona numerosas configuraciones: elementos top, monobloques, sobre zócalos de obra o de acero inoxidable, a puente o en sbalzo. La 900XP demuestra cómo la tecnología más avanzada puede satisfacer las necesidades tanto del profesional del catering como del restaurante más pequeño con limitaciones de espacio. Los modelos detallados en esta ficha técnica son fry tops a gas de medio módulo con válvula termostática.



### FÁCILES DE INSTALAR

- Accesibilidad a las principales conexiones desde la trasera o por debajo de la unidad y a los principales componentes desde el frontal.
- Todos los modelos están provistos de un canal de servicio para facilitar la instalación y se pueden montar sobre bases o mesas, a puente o en sbalzo.

### FÁCILES DE LIMPIAR

- Planos de trabajo prensados en una sola pieza con un espesor de 1,5mm en acero inoxidable AISI 304 con las esquinas lisas y redondeadas.
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite
- Todos los modelos tienen los

ángulos rectos de los laterales cortados con láser para permitir una unión perfecta entre unidades, eliminando las posibles filtraciones de suciedad.

- Alzatina extraíble en acero inoxidable que cubre los tres lados de la superficie de cocción se puede lavar en el lavavajillas.

### FÁCILES DE USAR

- Los fry tops a gas son ideales para cocinar carnes, pescados o verduras directamente sobre la superficie de cocción.
- La superficie de cocción puede ser en acero dulce o en cromo, con placa lisa, ranurada o lisa/ranurada.
- La superficie de cromo garantiza la no absorción de los jugos sobre

la placa, resultando una mayor productividad y una mayor flexibilidad. La dispersión de calor, y por lo tanto pérdida de energía es muy baja, debido a las calidades reflectantes de la superficie cromada, haciendo más confortable el área de trabajo.

- El rango de temperatura es regulable de 90°C a 280°C.
- La placa del fry top tiene 15 mm de espesor para una mayor uniformidad en la distribución del calor.
- Tiempo de calentamiento muy rápido a máxima temperatura.
- Sobre el frontal de 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 1,5 litros.



**CE**  **Electrolux**

**900XP**  
**Fry Tops gas 1/2 mód.-Termostático**

- Gran recipiente recolector de grasas disponible como accesorio opcional para instalarse bajo los elementos top sobre bases armario.
- Control de la válvula termostática de alta precisión, piloto de encendido, máxima y mínima llama.
- Rascador con cuchillas lisas o ranuradas incluido como estándar.
- Todos los aparatos se suministran para funcionar con gas natural o LPG. Inyectores de conversión suministrados como estándar - GPL (G 30/31 28-30/37 mbar).

- FÁCILES DE MANTENER**
- El diseño especial del panel mandos evita la filtración de agua.
- RESPETO CON EL MEDIOAMBIENTE**
- Reciclable 98%.
  - Embalaje libre de CFC

\*De acuerdo con la normativa CE para los modelos a gas pertenecientes a la Clase B11 (potencia sobre 14 kW), es necesario instalar una chimenea (si está instalada bajo una campana) o chimenea y conducto desviador si los gases producidos son ventilados directamente al exterior.

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>E9FTGDHS00 391048</b>	<b>E9FTGDSR00 391049</b>	<b>E9FTGDCS00 391053</b>
Alimentación	Gas	Gas	Gas
Dimensiones externas - mm			
anchura	400	400	400
profundidad	930	930	930
altura	250	250	250
Superficie de cocción			
tipo	Lisa	Ranurada	Lisa
material	Acero dulce	Acero dulce	Plancha cromo
Superficie de cocción horizontal	●		
Superficie de cocción inclinada		●	●
Válvula Termostática	●	●	●
Dimensiones Plancha - mm			
Anchura	330	330	330
Profundidad	700	700	700
Temperatura - min/max - °C	90, 280	90, 280	90, 280
Potencia - KW			
gas	10	10	10
Peso neto - kg.	55	55	55
<b>ACCESORIOS EN DOTACIÓN</b>			
RASCADOR PARA FRYTOP LISO	1		1
RASCADOR PARA FRYTOP RANURADO		1	
TAPÓN PARA FRYTOP PLACA HORIZONTAL	1		
<b>ACCESORIOS</b>			
2 PANELES COBERT. LATER.A=250 F=900-ELUX	216278	216278	216278
APOYAPLATOS 400MM	216185	216185	216185
APOYAPLATOS 800MM	216186	216186	216186
ARO PARA CONDENSADOR HUMOS DIÁM.120/130	206127	206127	206127
COLUMNA DE AGUA CON BRAZO ORIENTABLE	206289	206289	206289
CONDENSADOR DE HUMOS-1/2MOD.DIÁM.120MM	206310	206310	206310
CONDUCTO DE HUMOS CON 120MM DIÁMETRO	206126	206126	206126
DRENAJE DE AGUA PARA FRYTOPS DE 400MMM	206153	206153	206153
EXTENSIÓN PARA COLUMNA DE AGUA-LÍNEA 900	206290	206290	206290
KIT CONTENEDOR GRASAS/ACEITES P/ FRYTOPS	206346	206346	206346
KIT DE SELLADO DE JUNTAS	206086	206086	206086
PASAMANOS FRONTAL 1200 MM	216049	216049	216049
PASAMANOS FRONTAL 1600 MM	216050	216050	216050
PASAMANOS FRONTAL 400 MM	216046	216046	216046
PASAMANOS FRONTAL 800 MM	216047	216047	216047
PASAMANOS LATERAL DCHO/IZDO-LÍNEA 900	216044	216044	216044
RASCADOR PARA FRYTOP LISO	164255		164255
RASCADOR PARA FRYTOP RANURADO		164257	
REGULADOR DE PRESIÓN PARA UNIDADES GAS	927225	927225	927225
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1000 MM	206138	206138	206138
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1200 MM	206139	206139	206139
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1400 MM	206140	206140	206140
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1600 MM	206141	206141	206141
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 400 MM	206154	206154	206154
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 800 MM	206137	206137	206137
TAPÓN PARA FRYTOP PLACA HORIZONTAL	206296		

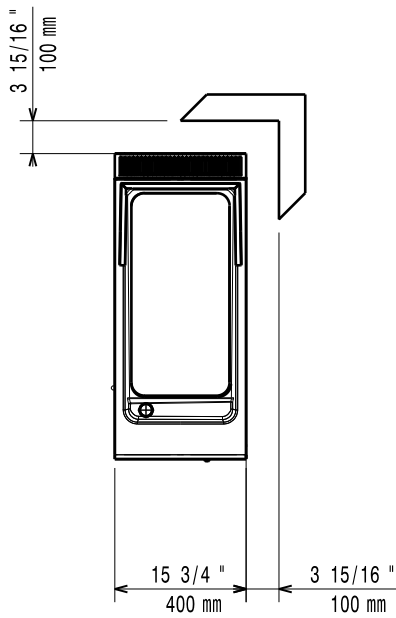
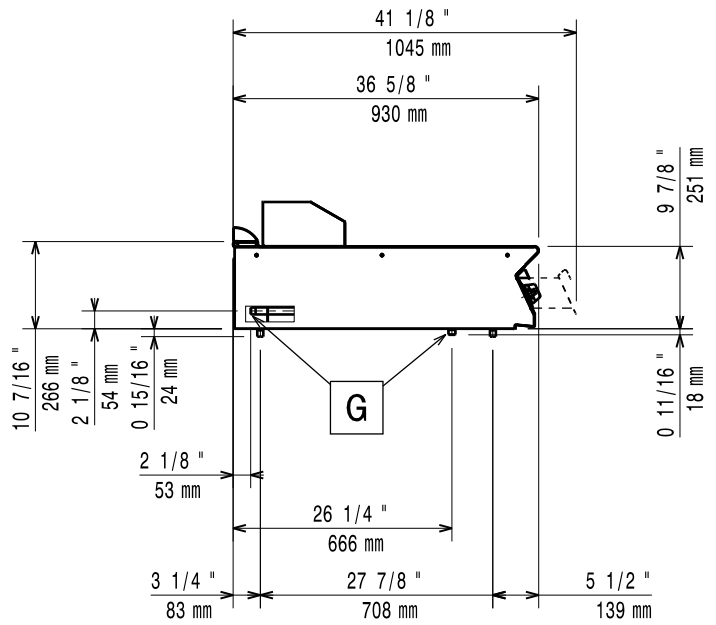
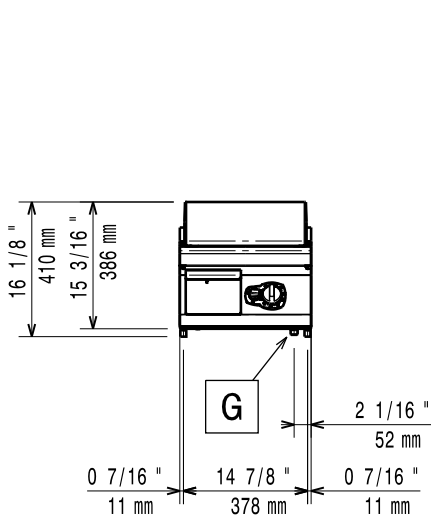
CIEA020

2013-09-12

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

900XP  
Fry Tops gas 1/2 mód.-Termostático

391048, 391053



59785AV00

LEYENDA	E9FTGDHS00 391048	E9FTGDCS00 391053
	G - Conexión gas	1/2"

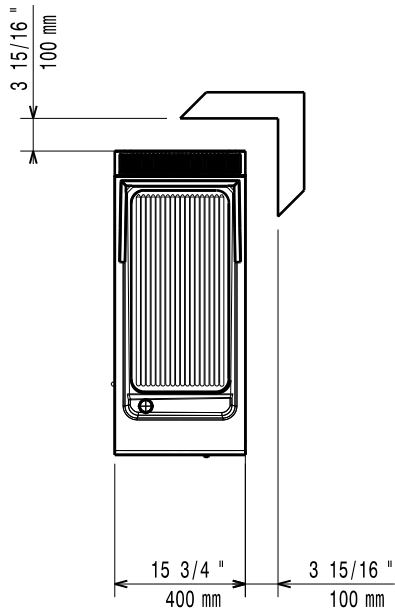
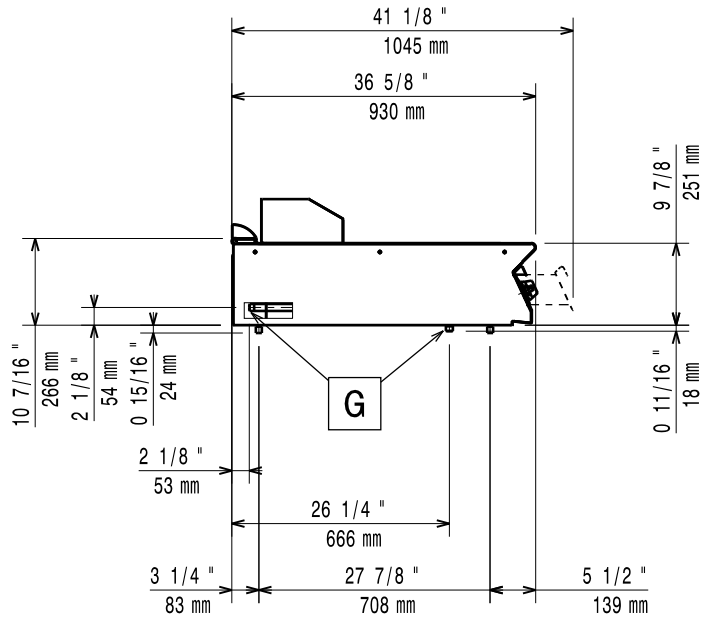
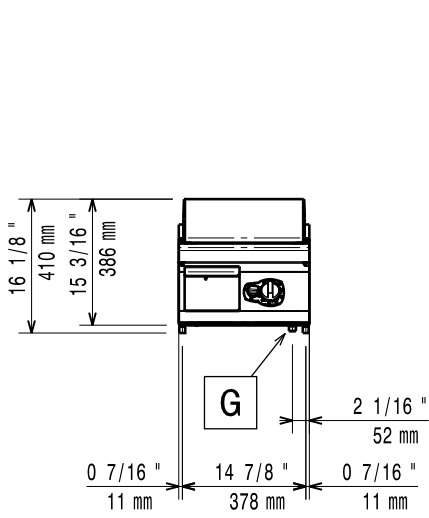
CIEA020

2013-09-12

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

900XP  
Fry Tops gas 1/2 mód.-Termostático

391049



59785K900

<b>LEYENDA</b> G - Conexión gas	<b>E9FTGDSR00</b> 391049
	1/2"

CIEA020

2013-09-12

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.