

900XP

Fry Tops gas mód.compl.-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 módulo completo 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 2mm 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 en acero dulce con placa lisa o ranurada es ideal para cocinar de forma repetida el mismo tipo de producto.
- 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 3lt.



Electrolux

900XP

Fry Tops gas mód.compl.-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.
- Controles separados por cada 1/2 zona de la superficie de cocción, calentando una única zona para cuando hay que cocinar pequeñas cantidades, por lo tanto se ahorra energía.
- Todos los aparatos se suministran para funcionar con gas natural o LPG. Inyectores de conversión suministrados como estándar (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.

Productividad/h (módulo completo, cromo)

- 210 Hamburguesas frescas 100gr
- 240 Filetes de ternera 80 gr
- 336 Rodajas de berenjenas 1 cm
- 168 Salchichas 100 gr cortadas a lo largo
- 300 Rodajas de calabacín 1/2 cm
- 112 Costillas de cerdo 160 gr
- 240 Filetes de pavo 100 gr
- 108 Rodajas de salmón 200 gr

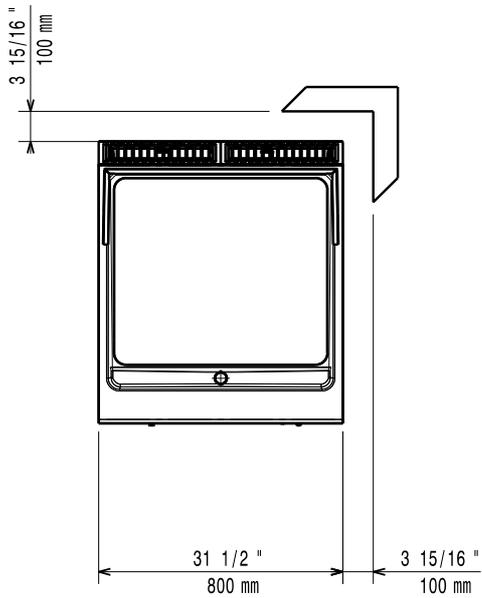
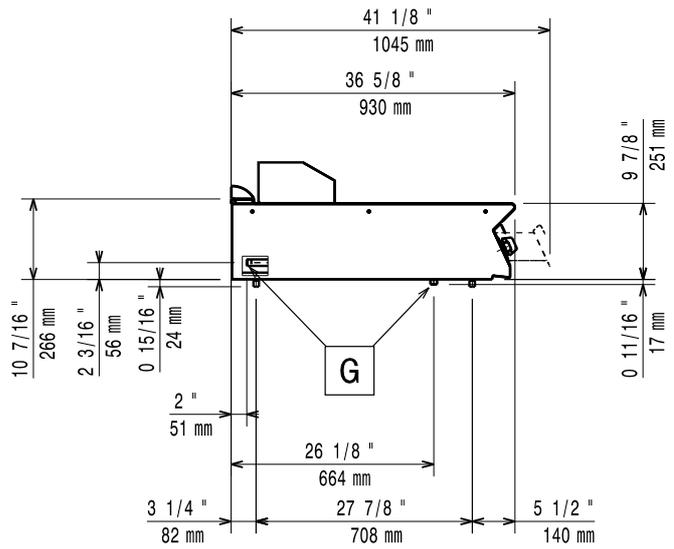
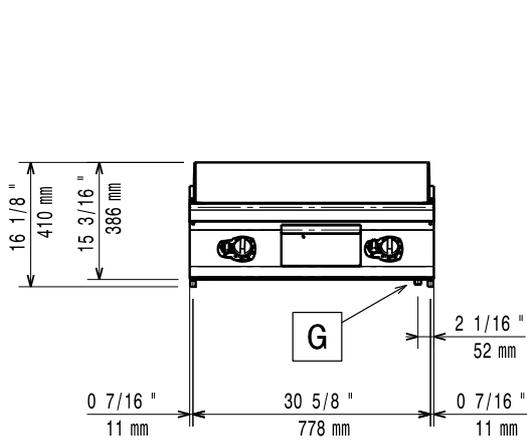
Productividad/h (módulo completo, acero dulce)

- 252 Hamburguesas frescas 100gr
- 360 Filetes de ternera 80 gr
- 384 Rodajas de berenjenas 1 cm
- 168 Salchichas 100 gr cortadas a lo largo
- 300 Rodajas de calabacín 1/2 cm
- 112 Costillas de cerdo 160 gr
- 240 Filetes de pavo 100 gr

	E9FTGHHS00 391050	E9FTGHSP00 391051	E9FTGHCS00 391054	E9FTGHCP00 391055
CARACTERÍSTICAS				
Alimentación	Gas	Gas	Gas	Gas
Dimensiones externas - mm				
anchura	800	800	800	800
profundidad	930	930	930	930
altura	250	250	250	250
Superficie de cocción				
tipo	Lisa	Lisa/Ranurada	Lisa	Lisa/Ranurada
material	Acero dulce	Acero dulce	Plancha cromo	Plancha cromo
Superficie de cocción horizontal	●			
Superficie de cocción inclinada		●	●	●
Válvula Termostática	●	●	●	●
Dimensiones Plancha - mm				
Anchura	730	730	730	730
Profundidad	700	700	700	700
Temperatura - min/max - °C	90, 280	90, 280	90, 280	90, 280
Potencia - KW				
gas	20	20	20	20
Peso neto - kg.	105	105	105	105
ACCESORIOS EN DOTACIÓN				
RASCADOR PARA FRYTOP LISO	1	1	1	1
RASCADOR PARA FRYTOP RANURADO		1		1
TAPÓN PARA FRYTOP PLACA HORIZONTAL	1			
ACCESORIOS				
2 PANELES COBERT.LATER.A=250 F=900-ELUX	216278	216278	216278	216278
ALZATINA DE HUMOS 800MM	206304		206304	
APOYAPLATOS 400MM	216185	216185	216185	216185
APOYAPLATOS 800MM	216186	216186	216186	216186
ARO PARA CONDENSADOR HUMOS DIÁM.150MM	206133	206133	206133	206133
COLUMNA DE AGUA CON BRAZO ORIENTABLE	206289	206289	206289	206289
CONDENSADOR DE HUMOS-1MOD.DIÁM.150MM	206246	206246	206246	206246
CONDUCTO DE HUMOS CON 150MM DIÁMETRO	206132	206132	206132	206132
DRENAJE DE AGUA PARA FRYTOPS DE 800MM	216153	216153	216153	216153
EXTENSIÓN PARA COLUMNA DE AGUA-LÍNEA 900	206290	206290	206290	206290
KIT CONTENEDOR GRASAS/ACEITES P/ FRYTOPS	206346	206346	206346	206346
KIT DE SELLADO DE JUNTAS	206086	206086	206086	206086
PASAMANOS FRONTAL 1200 MM	216049	216049	216049	216049
PASAMANOS FRONTAL 1600 MM	216050	216050	216050	216050
PASAMANOS FRONTAL 800 MM	216047	216047	216047	216047
PASAMANOS LATERAL DCHO/IZDO-LÍNEA 900	216044	216044	216044	216044
RASCADOR PARA FRYTOP LISO	164255	164255	164255	164255
RASCADOR PARA FRYTOP RANURADO		164257		164257
REGULADOR DE PRESIÓN PARA UNIDADES GAS	927225	927225	927225	927225
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1000 MM	206138	206138	206138	206138
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1200 MM	206139	206139	206139	206139
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1400 MM	206140	206140	206140	206140
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1600 MM	206141	206141	206141	206141
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 800 MM	206137	206137	206137	206137
TAPÓN PARA FRYTOP PLACA HORIZONTAL	206296			

900XP
Fry Tops gas mód.compl.-Termostático

391050, 391054



59785KG00

LEYENDA

G - Conexión gas

E9FTGHHS00
391050

E9FTGHCS00
391054

1/2"

1/2"

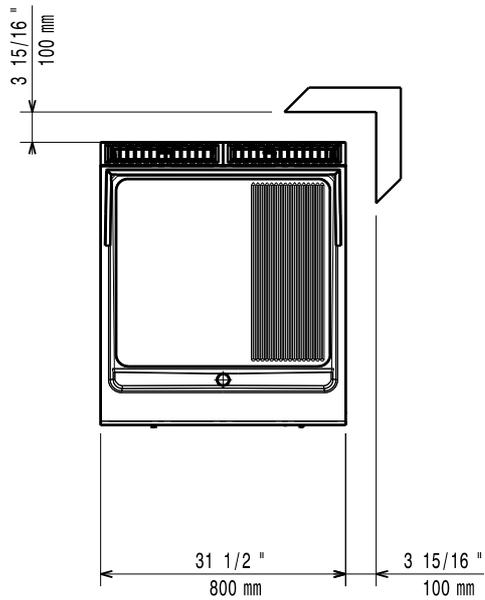
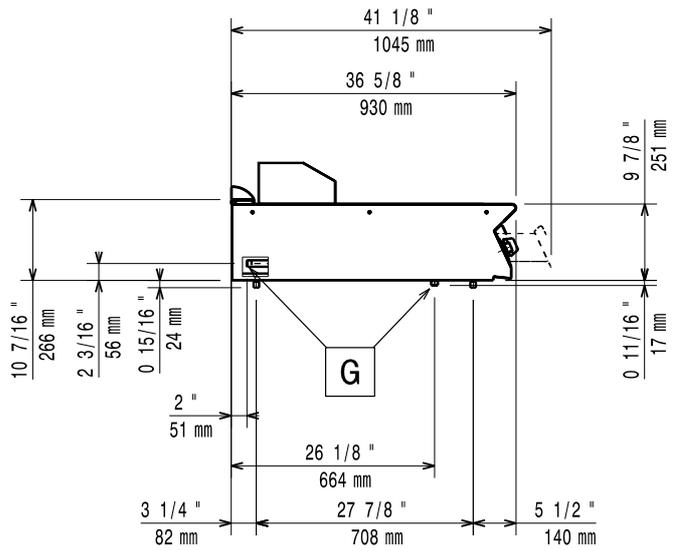
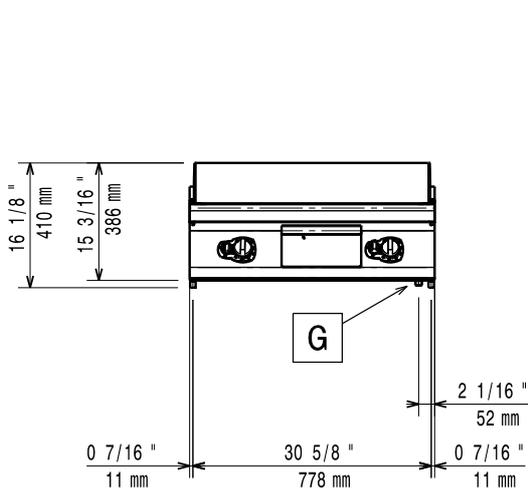
CIEA040

2013-09-12

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

900XP
Fry Tops gas mód.compl.-Termostático

391051, 391055



59785KH00

LEYENDA

G - Conexión gas

E9FTGHSP00
391051

E9FTGHCP00
391055

1/2"

1/2"

CIEA040

2013-09-12

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