



Electrolux

línea de Cocción Modular
900XP Fry Top gas HP 1200 mm,
acero dulce

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

línea de Cocción Modular
900XP Fry Top gas HP 1200 mm, acero dulce



línea de Cocción Modular

900XP Fry Top gas HP 1200 mm, acero dulce

391061 (E9FTGLSS0P) Fry top HP a gas con placa
lisa, 1200 mm

391062 (E9FTGLSP0P) Fry top HP a gas con placa
2/3 lisa y 1/3 ranurada, 1200
mm

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304.
- 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
- Placa de cocción de 15mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura
- Superficie lisa en acero dulce. Control termostático, termostato de seguridad - rango de temperatura de 90°C a 280°C
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Protección IPX 5

Características técnicas

- Instalación exclusiva IcyHot: El Fry Top HP puede instalarse sobre la base Re-freezer HP (con de temperatura dual como refrigerador o congelador) y así tener un único aparato que utilizado simultáneamente incrementa la productividad y el almacenaje de producto.
- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o sistema sbalzo.
- Dos agujeros de drenaje en la superficie de cocción permiten que la grasa se deposite en dos contenedores de 3 litros cada uno colocados debajo de la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control garantiza la no filtración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Tiene 4 mandos independientes para regular la temperatura de las diferentes zonas de la superficie de cocción, proporcionando una mayor flexibilidad.

Construcción

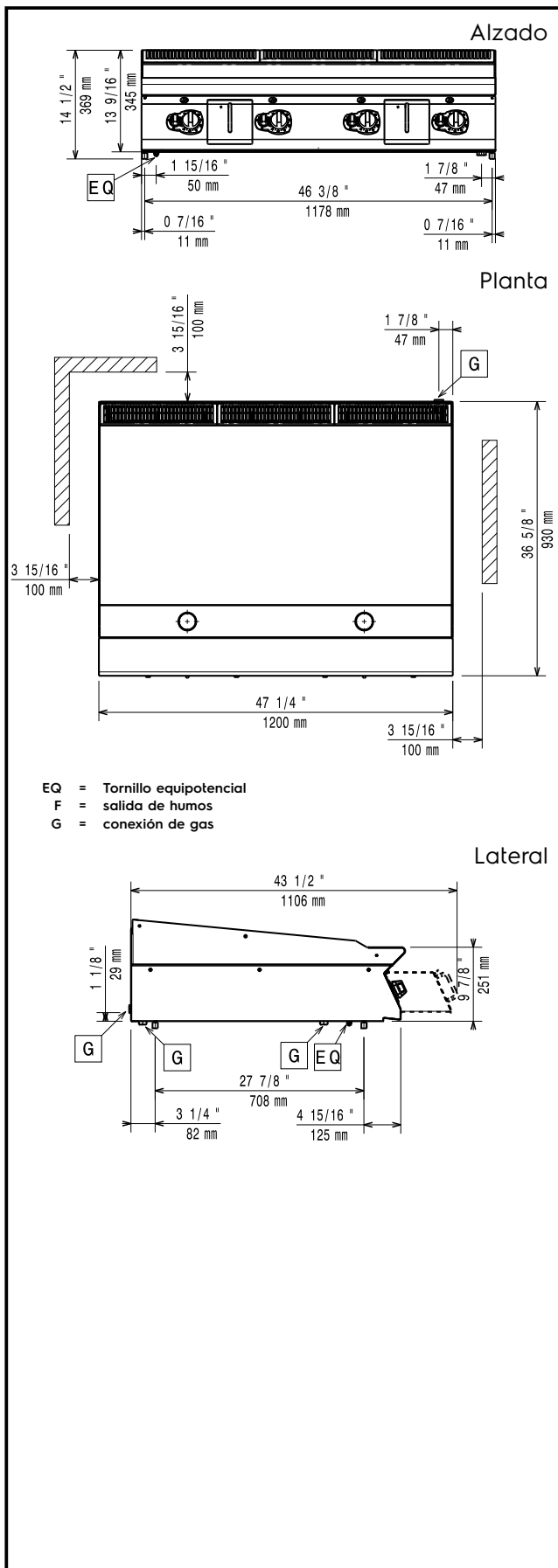
- Superficie de cocción de 20 mm en acero dulce para unos óptimos resultados.
- Superficie de cocción completamente lisa o 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141

Aprobación: _____

- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289
- Extensión para columna de agua, línea 900 PNC 206290
- Drenaje de agua para frytops HP PNC 206345
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Rascador para frytop ranurado (sólo para 391062) PNC 206420
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Drenaje de agua para frytops de 800mm PNC 216153
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



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.

Gas

Potencia gas:	112497 Btu/h (33 kW)
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"
Gas Natural - Presión:	
391061 (E9FTGLSS0P)	7" w.c. (17.4 mbar)

Info

Ancho de la superficie de cocción:	0 mm
Fondo de la superficie de cocción	0 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	0 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	0 °C
Peso neto	150 kg
Peso del paquete	170 kg
Alto del paquete:	540 mm
Ancho del paquete:	1400 mm
Fondo del paquete:	900 mm
Volumen del paquete	0.68 m ³