

900XP

Fry Tops el.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 eléctricos de medio módulo.



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 eléctricos 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 120°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 1,5lt.



Electrolux

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

- Gran recipiente recolector de grasas disponible como accesorio opcional para instalarse bajo los elementos top sobre bases armario.
- Elementos de calentamiento acorazados en Incoloy posicionados bajo la placa de cocción.
- Alta precisión con la válvua de control termostático.
- Rascador con cuchillas lisas o ranuradas incluido como estándar.

FÁCILES DE MANTENER

- Protección al agua IPX5.
- El diseño especial del panel mandos evita la filtración de agua.

RESPECTO CON EL MEDIOAMBIENTE

- Reciclable 98%.
- Embalaje libre de CFC.

	E9FTEDHS00 391067	E9FTEDSR00 391068	E9FTEDCS00 391072	E9FTEDHS0N 391171	E9FTEDSR0N 391172	E9FTEDCS0N 391175
CARACTERÍSTICAS						
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica	Eléctrica
Dimensiones externas - mm						
anchura	400	400	400	400	400	400
profundidad	930	930	930	930	930	930
altura	250	250	250	250	250	250
Superficie de cocción						
tipo	Lisa	Ranurada	Lisa	Lisa	Ranurada	Lisa
material	Acero dulce	Acero dulce	Plancha cromo	Acero dulce	Acero dulce	Plancha cromo
Superficie de cocción horizontal	●			●		
Superficie de cocción inclinada		●	●		●	●
Válvula termostática	●	●	●	●	●	●
Dimensiones Plancha - mm						
Anchura	330	330	330	330	330	330
Profundidad	700	700	700	700	700	700
Temperatura - min/max - °C	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280
Potencia - kW						
instalada-electrica	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
Peso neto - kg.	55	55	55	55	55	55
suministro voltaje	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60
ACCESORIOS EN DOTACIÓN						
RASCADOR PARA FRYTOP LISO	1		1	1		1
RASCADOR PARA FRYTOP RANURADO		1			1	
TAPÓN PARA FRYTOP PLACA HORIZONTAL	1			1		
ACCESORIOS						
2 PANELES COBERT. LATER.A=250 F=900-ELUX	216278	216278	216278	216278	216278	216278
APOYAPLÁTOS 400MM	216185	216185	216185	216185	216185	216185
APOYAPLÁTOS 800MM	216186	216186	216186	216186	216186	216186
COLUMNA DE AGUA CON BRAZO ORIENTABLE	206289	206289	206289	206289	206289	206289
DRENAJE DE AGUA PARA FRYTOPS DE 400MMM	206153	206153	206153	206153	206153	206153
EXTENSIÓN PARA COLUMNA DE AGUA-LÍNEA 900	206290	206290	206290	206290	206290	206290
KIT CONTENEDOR GRASAS/ACEITES P/ FRYTOPS	206346	206346	206346	206346	206346	206346
KIT DE SELLADO DE JUNTAS	206086	206086	206086	206086	206086	206086
PASAMANOS FRONTAL 1200 MM	216049	216049	216049	216049	216049	216049
PASAMANOS FRONTAL 1600 MM	216050	216050	216050	216050	216050	216050
PASAMANOS FRONTAL 400 MM	216046	216046	216046	216046	216046	216046
PASAMANOS FRONTAL 800 MM	216047	216047	216047	216047	216047	216047
PASAMANOS LATERAL DCHO/IZDO-LÍNEA 900	216044	216044	216044	216044	216044	216044
RASCADOR PARA FRYTOP LISO	164255		164255	164255		164255
RASCADOR PARA FRYTOP RANURADO		164257			164257	
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1000 MM	206138	206138	206138	206138	206138	206138
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1200 MM	206139	206139	206139	206139	206139	206139
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1400 MM	206140	206140	206140	206140	206140	206140
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 1600 MM	206141	206141	206141	206141	206141	206141
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 400 MM	206154	206154	206154	206154	206154	206154
SOPORTE PARA SISTEMA A PUENTE 800 MM	206137	206137	206137	206137	206137	206137
TAPÓN PARA FRYTOP PLACA HORIZONTAL	206296			206296		

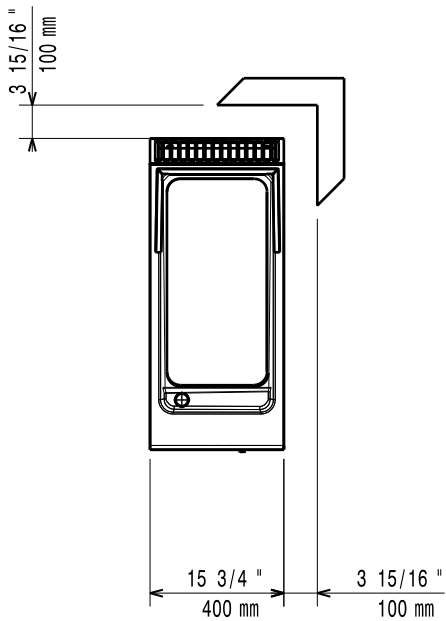
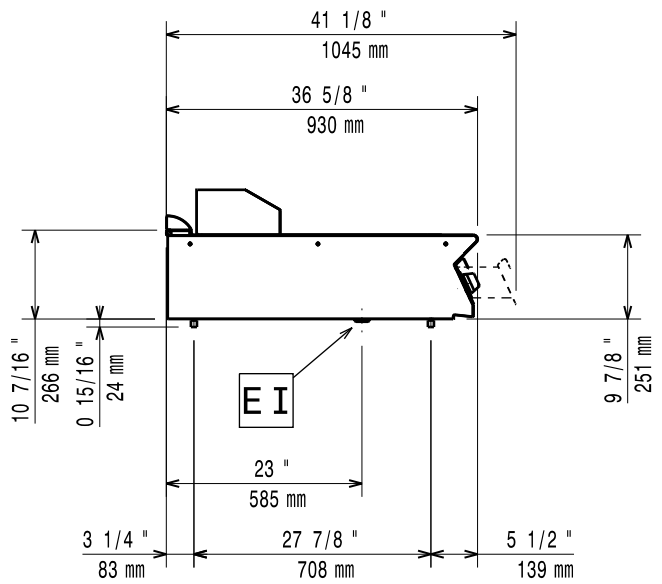
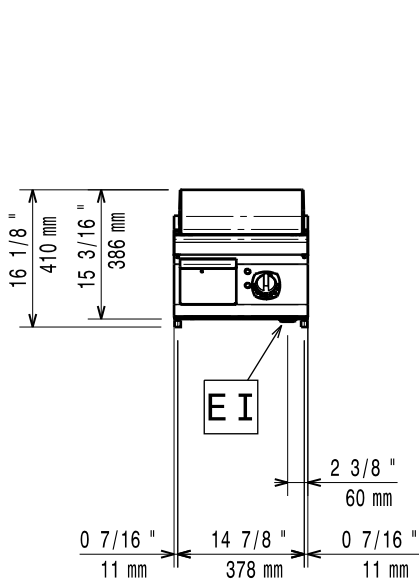
CIEB010

2013-09-12

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

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

391067, 391175, 391171, 391072



59785KB00

CIEB010

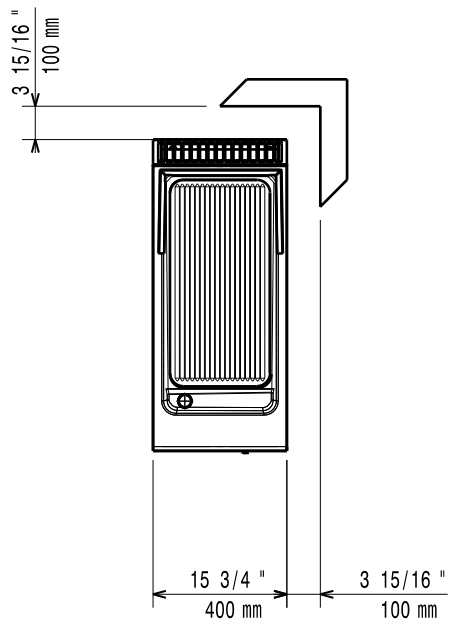
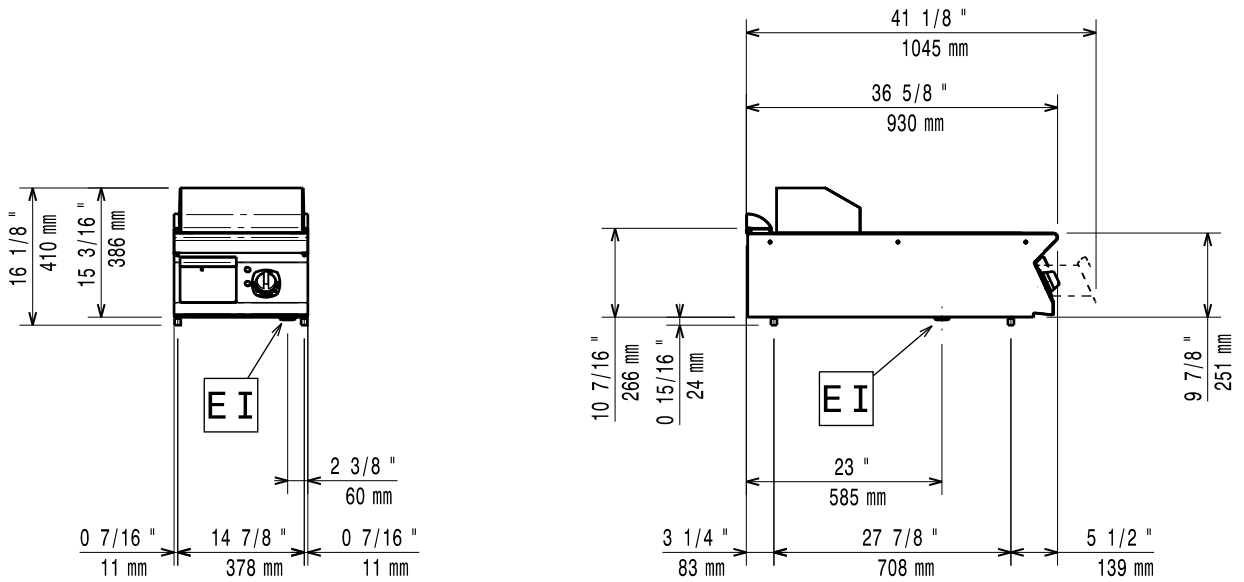
2013-09-12

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

LEYENDA	E9FTEDHS00 391067	E9FTEDCS00 391072	E9FTEDHS0N 391171	E9FTEDCS0N 391175
	EI - Conexión eléctrica	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	230 V, 3, 50/60

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

391068, 391172



59785KC00

LEYENDA	E9FTEDSR00 391068	E9FTEDSR0N 391172
	EI - Conexión eléctrica	400 V, 3N, 50/60

CIEB010

2013-09-12

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