



Electrolux

línea de Cocción Modular
900XP Fry Top gas, módulo completo,
acero dulce con Horno a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391052 (E9FTGHSPG0)

Fry top gas con placa
inclinada 2/3 lisa, 1/3
ranurada sobre Horno a
GAS (8,5 kW)

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Placa de 15 mm de grosor con superficie de cocción para un óptimo resultado en acero dulce.
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- En 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 lt.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- La base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base.
- Cámara del horno en acero inoxidable con la placa base en hierro fundido ranurado.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del módulo del área de cocción.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

Construcción

- 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 infiltraciones de suciedad.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.

accesorios incluidos

- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250

accesorios opcionales

- Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250 ☐
- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐

Aprobación: _____

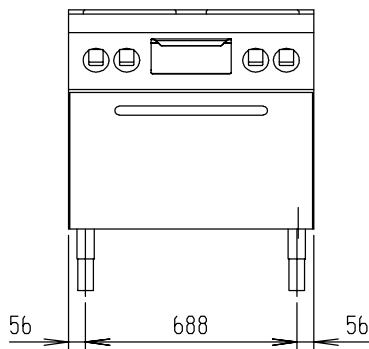


Electrolux

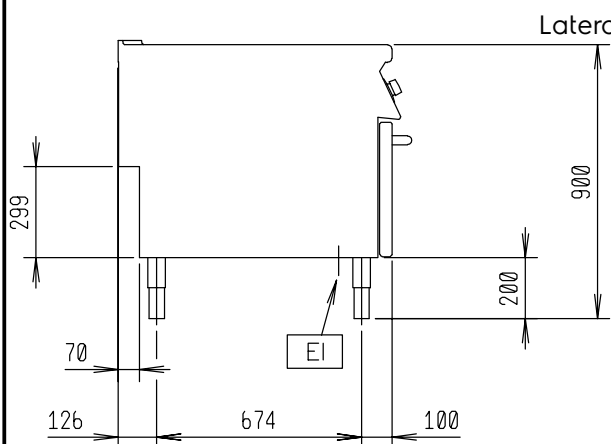
línea de Cocción Modular
900XP Fry Top gas, módulo completo, acero dulce con Horno a gas

• Kit de sellado de juntas	PNC 206086 ☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369 ☐
• Conducto de humos, diámetro 120 mm	PNC 206126 ☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370 ☐
• Aro para condensador de humos, diámetro 120mm	PNC 206127 ☐	• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374 ☐
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132 ☐	• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375 ☐
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133 ☐	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376 ☐
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135 ☐	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400 ☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136 ☐	• Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas	PNC 206420 ☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148 ☐	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044 ☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150 ☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047 ☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151 ☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049 ☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152 ☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050 ☐
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157 ☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134 ☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176 ☐	• Drenaje de agua para frytops de 800mm	PNC 216153 ☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177 ☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186 ☐
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178 ☐	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225 ☐
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179 ☐		
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180 ☐		
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181 ☐		
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202 ☐		
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210 ☐		
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246 ☐		
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304 ☐		
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308 ☐		
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206309 ☐		
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367 ☐		
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368 ☐		

Alzado

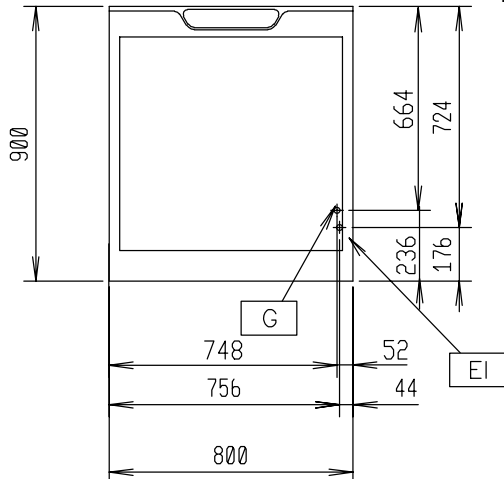


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
 F = Salida de humos
 G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:

391052 (E9FTGHSPG0)	97156.5 Btu/h (28.5 kW)
Standard gas delivery:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"
Gas Natural - Presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:	11" w.c. (27.7 mbar)

Info

Superficie útil de la placa radiante (largo):	730 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	700 mm
Temperatura de funcionamiento del horno	120 °C MIN; 280 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	575 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	300 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	700 mm
Peso neto	146.2 kg
Peso del paquete	172 kg
Alto del paquete:	1180 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	1.04 m ³

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.