



Electrolux

**línea de Cocción Modular
900XP Sartén a gas 100lt con fondo
en acero dulce, auto basculante**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



línea de Cocción Modular

900XP Sartén a gas 100lt con fondo en acero dulce, auto basculante

391139 (E9BRGJMPPM)

Sartén basculante automática a gas 100 lt - superficie de cocción en acero dulce, control termostático

Características técnicas

- Cuba y tapa de doble capa para reducir la dispersión de calor.
- Tapa de doble capa, aislada de acero inoxidable 20/10.
- Resistencia al agua IPX5.
- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- Temperatura de trabajo regulable de 120° C a 300°C.
- Dotada de un regulador de energía.
- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.
- Mecanismo de basculación automática para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control garantiza la no filtración de agua.
- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema sbalzo.

Construcción

- Superficie de cocción en acero inoxidable ideal para saltear, escalfar, hervir, al vapor, guisos y frituras regulares.
- Todas las superficies internas de la cuba son redondeadas y pulidas para una mayor higiene.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.
- Quemadores en AISI 441 anticorrosión y, gracias a un gran rendimiento, resistentes a altas temperaturas.

accesorios opcionales

- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136

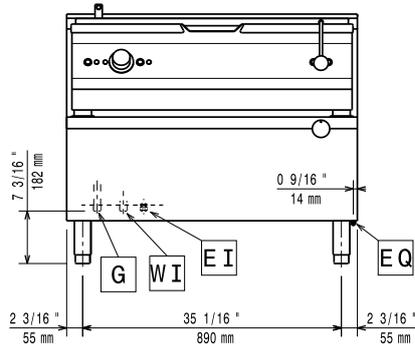
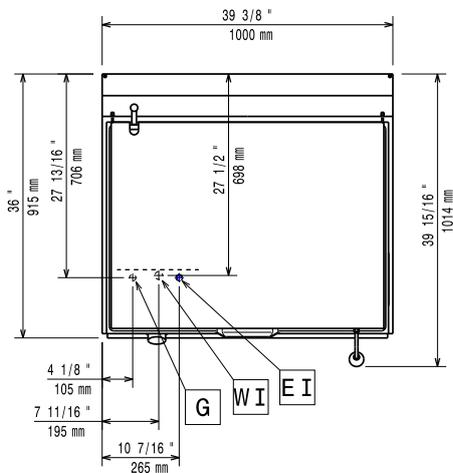
Aprobación: _____



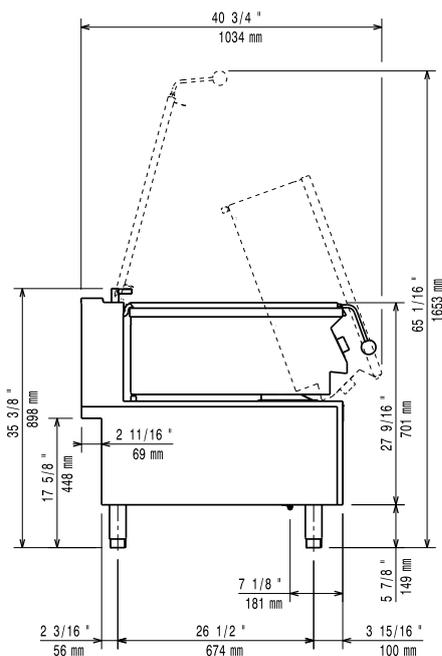
Electrolux

**línea de Cocción Modular
900XP Sartén a gas 100lt con fondo en acero dulce, auto basculante**

- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- 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
- Alzatina de humos 1000mm PNC 206305
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
- Chimenea de rejilla, 200mm (700XP/900XP) PNC 206399
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

Alzado

Planta


CWII = entrada de agua fría
EI = conexión eléctrica
G = conexión de gas

Lateral


Dimensiones externas

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

Eléctrico

Suministro de voltaje 230 V/1N ph/50 Hz
Total vatios 0.1 kW

Gas

Potencia gas: 92043 Btu/h (27 kW)
Opción del tipo de gas LPG; 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

Fondo de la superficie de cocción 565 mm
Ancho de la superficie de cocción 880 mm
Alto de la cuba de cocción 130 mm
Capacidad de la cuba, Máx: 100 lt
Temperatura de funcionamiento MÍN: 120 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX: 300 °C
Peso neto 180 kg
Peso del paquete 200 kg
Alto del paquete: 1040 mm
Ancho del paquete: 1020 mm
Fondo del paquete: 1100 mm
Volumen del paquete 1.17 m³