

900 XP

Fry Top gaz 800 mm

La gamme modulaire 900XP Electrolux comprend plus de 100 appareils conçus pour garantir un niveau très élevé en performances, rentabilité, fiabilité, économie d'énergie, standard de sécurité et ergonomie. Ces qualités se retrouvent sur toute la modularité de la gamme qui permet de nombreuses configurations différentes, que ce soit sur table, monobloc sur plinthes, dos à dos (avec la gamme 900) ou en système pont. Les modèles présentés sur cette page sont des fry top gaz de 800 et 400 mm.



391048

FACILE A INSTALLER

- Tous les modèles tops peuvent être posés sur armoire, sur soubassement four, sur soubassement réfrigéré, montés en système pont ou suspendus.
- Les modèles gaz peuvent être assemblés sur base four.
- Diverses connexions possibles par l'arrière, le côté ou le dessous.
- Pas de connexion électrique.

FACILE A NETTOYER

- Dessus en acier **inox**, épaisseur **20/10ème**, profondeur **930 mm**.
- Plaque de cuisson rayonnée en acier doux lisse ou nervurée, ou en acier lisse au chrome.
- La plaque au chrome garantit un nettoyage plus aisé, une cuisson parfaite grâce à une répartition de la chaleur homogène.
- Plan supérieur conçu pour permettre des jonctions "A Bord Franc" avec d'autres appareils, respectant les règles

les plus strictes d'hygiène.

- Une large ouverture ronde sur la plaque facilite le nettoyage et donne sur un tiroir intégré de 1,5 litre qui permet de récupérer les déchets et les graisses.
- Dossieret anti-éclaboussures sur les 3 côtés inclus.
- Habillage en acier inox, finition Scotch Brite.

FACILE A UTILISER

- Brûleurs à 3 rampes avec 2 lignes de feu en acier inox commandés par robinet, à flamme autostabilisée, qui garantissent une répartition homogène de la température sur chaque module.
- Montée en température rapide, surface de cuisson : **730x700 mm**.
- Thermostat de sécurité à commande graduée et régulation thermostatique précise (de **90°C à 250°C**). Allumage piézo-électrique.
- Prédiposition au gaz naturel ou GPL par simple remplacement des gicleurs.

FACILE A ENTRETENIR

- Accès aux différentes parties techniques par l'avant. Protection **IPX5**.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

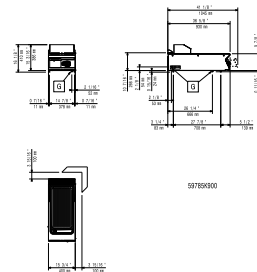
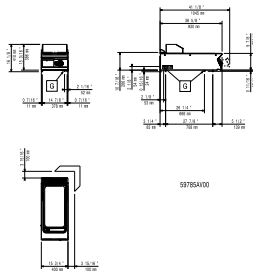
- Protection de l'environnement grâce au recyclage à 98% du produit.
- Emballage sans CFC.
- Certification **CE***, et homologation par les principaux organismes de certification internationaux.* Pour les modules appartenant à la classe B11 (plus de 14 kW), ceux-ci doivent être installés en conformité avec la norme **CE**.



Electrolux

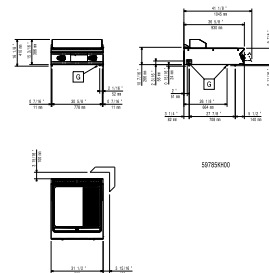
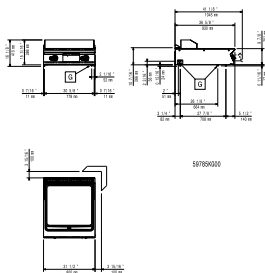
391048, 391053

391049



391054

391055



	391048	391049	391053	391054	391055
LEGENDE					
G - Connexion gaz	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
CARACTERISTIQUES					
Installation	Sur pont; Suspendu; Sur socle cimenté	Sur pont; Suspendu; Sur socle cimenté	Sur pont; Suspendu; Sur socle cimenté	Sur pont; Suspendu; Sur socle cimenté	Sur pont; Suspendu; Sur socle cimenté
Configuration	Dessus	Dessus	Dessus	Dessus	Dessus
Dimensions externes - mm					
largeur	400	400	400	800	800
profondeur	930	930	930	930	930
hauteur	250	250	250	250	250
Surface de cuisson					
type	Lisse	Nervuré	Lisse	Lisse	Lisse/Nervuré
matériau	Acier doux	Acier doux	Plaque au chrome	Plaque au chrome	Plaque au chrome
Valve thermostatique	●	●	●	●	●
Dimensions plaque de cuisson - mm					
largeur	330	330	330	730	730
profondeur	700	700	700	700	700
Température de fonctionnement - min/max - °C	90, 280	90, 280	90, 280	90, 280	90, 280
Puissance - kW					
gaz	10	10	10	20	20
Poids net - kg.	55	55	55	105	105
ACCESSOIRES EN DOTATION					
BOUCHON POUR FRY TOP	1				
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE	1		1	1	1
RACLEUR POUR PLAQUE NERVUREE		1			1
ACCESSOIRES					
NOT TRANSLATED	206310	206310	206310		
2 PAN.REVÊTE. LATÉR. TOP H=250MM L=900MM	216278	216278	216278	216278	216278
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM				206133	206133
BAGUE RACCORD. POUR LE CONDUIT À FUMÉE	206127	206127	206127		
BOUCHON POUR FRY TOP	206296				
CHEMINÉE				206246	206246
CHEMINÉE DIAMÈTRE 120 MM	206126	206126	206126		
CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM				206132	206132
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185	216185	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186	216186	216186	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289	206289	206289	206289	206289
EXTENSION COLONNE D'EAU, L=900	206290	206290	206290	206290	206290
KIT DE JONCTION	206086	206086	206086	206086	206086
KIT DE RACCORDEMENT ÉVACUATIONS	206153	206153	206153		
KIT DE RACCORDEMENT ÉVACUATIONS				216153	216153
KIT RÉCIPIENT HUILE/MAT.GRASSE PR FRYTOP	206346	206346	206346	206346	206346
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049	216049	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050	216050	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	216046	216046		
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047	216047	216047	216047
MAIN COURANTE LATÉRALE DROITE/GAUCHE	216044	216044	216044	216044	216044
MITRE POUR ÉLÉMENT 800 MM				206304	
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE	164255		164255	164255	164255
RACLEUR POUR PLAQUE NERVUREE		164257			164257
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225	927225	927225	927225
SUPPORT POUR SYSTÈME PONT 1000 MM	206138	206138	206138	206138	206138
SUPPORT POUR SYSTÈME PONT 1200 MM	206139	206139	206139	206139	206139
SUPPORT POUR SYSTÈME PONT 1400 MM	206140	206140	206140	206140	206140
SUPPORT POUR SYSTÈME PONT 1600 MM	206141	206141	206141	206141	206141
SUPPORT POUR SYSTÈME PONT 400 MM	206154	206154	206154		
SUPPORT POUR SYSTÈME PONT 800 MM	206137	206137	206137	206137	206137

900 XP

Fry Top gaz 800 mm

CIEA020

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.