

# Fry Top 800 mm sur four

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. . Le modèle présenté sur cette page est un fry top monobloc gaz sur four.



391052

## FACILE A INSTALLER

- Tous les modèles tops peuvent être posés sur armoire, sur soubassement four, sur soubassement réfrigéré, montés en système pont ou suspendus.
- Diverses connexions possibles par l'arrière, le côté ou le dessous.

## 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

- **Modèle gaz** (code 210201): Brûleur à 4 rampes avec 8 lignes de feu en acier inox commandés par robinet, à flamme autostabilisée, qui garantissent une répartition homogène de la température sur chaque module. Thermostat de sécurité à commande graduée et régulation thermostatique précise de **90°C à 250°C**. Prédiposition au gaz naturel ou GPL par simple remplacement des gicleurs. Four gaz GN2/1 3 niveaux avec brûleur en inox,

flamme auto-stabilisée sous la sole et thermostat réglable de 120° à 280°C, puissance 8,5 kW. Allumage piézo-électrique.

- **Modèle électrique** (code 210202): Résistances en "Incoloy" sous la plaque de cuisson. Thermostat de sécurité et régulation thermostatique. Montée en température rapide. Thermostat de sécurité à commande graduée et régulation thermostatique précise de **120°C à 280°C**. Four électrique GN2/1 3 niveaux avec thermostat indépendants pour les résistances inférieures et supérieures. Allumage piézo-électrique. Régulation thermostatique de 120° à 280°C, puissance 6 kW.
- Surface de cuisson: **730x700 mm**.



**900 XP**  
**Fry Top 800 mm sur four**

**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 .

<b>CARACTERISTIQUES</b>	<b>391052</b>
Installation	Pose libre sur socle cimenté; Pose libre sur pieds
Configuration	Sur four
Dimensions externes - mm	
largeur	800
profondeur	930
hauteur	850
Dimensions internes du four - mm	
largeur	575
profondeur	700
hauteur	300
Four	
puissance installée - kW	8.5
Bouton de contrôle	Robinet de gaz thermostatique
Four	
température min-max - °C	120, 280
Puissance - kW	
gaz	28.5
Poids net - kg.	171
<b>ACCESSOIRES EN DOTATION</b>	
GRILLE CHROMEE GN2/1	1
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE	1
RACLEUR POUR PLAQUE NERVUREE	1
<b>ACCESSOIRES</b>	
2 PANNEAUX CONDUIT DE SERVICE(DOS À DOS)	206202
2PANNEAUX REVÊTEMENT LATÉRAL H=700 L=900	216134
4 PIEDS	206210
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM	206133
BAGUE RACCORD. POUR LE CONDUIT À FUMÉE	206127
CHEMINÉE	206246
CHEMINÉE DIAMÈTRE 120 MM	206126
CHEMINÉE DIAMÈTRE 150 MM	206132
COUPLE DE PANNEAUX	206181
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289
EXTENSION COLONNE D'EAU, L=900	206290
GRILLE CHROMEE GN2/1	164250
KIT DE JONCTION	206086
KIT DE RACCORDEMENT ÉVACUATIONS	216153
KIT FLASQUE DE PIEDS	206136
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047
MAIN COURANTE LATÉRALE DROITE/GAUCHE	216044
MITRE POUR ELEMENT 800 MM	206304
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1000 MM	206177
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1200 MM	206178
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1600 MM	206179
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 800 MM	206176
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1000 MM	206150
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1200 MM	206151
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1600 MM	206152
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 800 MM	206148
PLINTE LATÉRALE	206180
PLINTE LATÉRALE	206157
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE	164255
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225

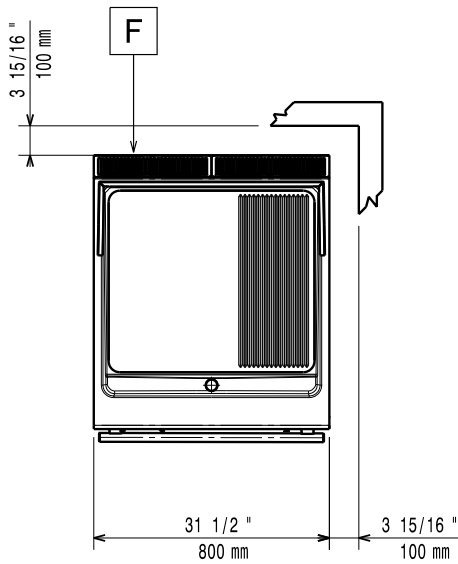
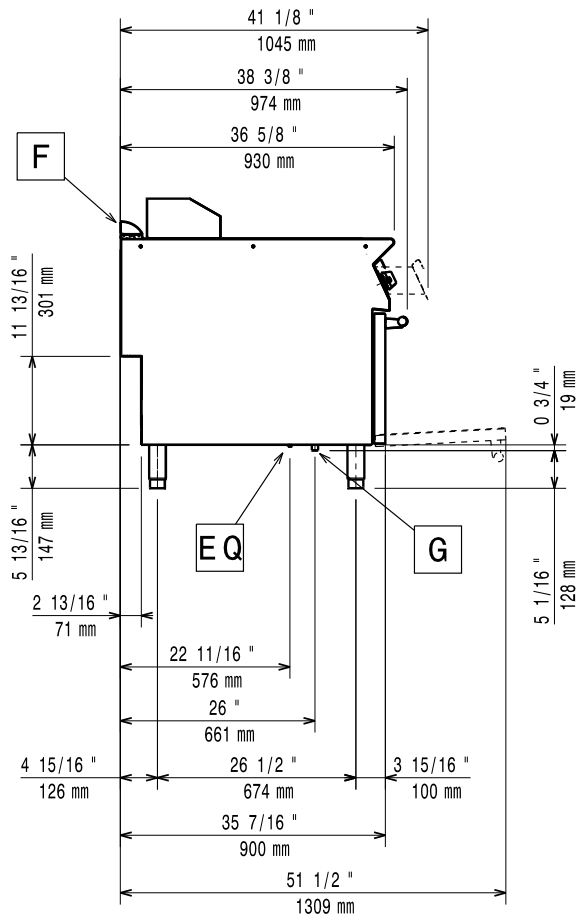
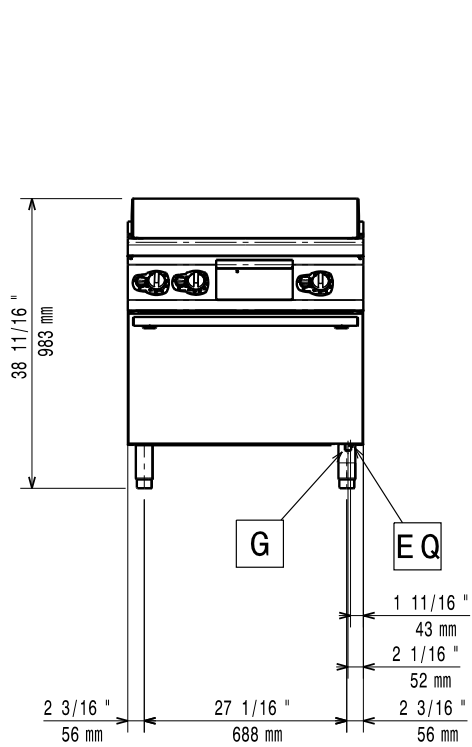
CIEC010

2013-10-03

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

900 XP  
Fry Top 800 mm sur four

391052



59785KJ00

LEGENDE

G - Connexion gaz

391052

1/2"

CIECO10

2013-10-03

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