

# 900 XP

## Chauffe frites électrique top

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 chauffe frites électrique top.



391098

### FACILE A INSTALLER

- Résistance à infrarouges à l'arrière de l'appareil.
- Tous les modèles peuvent être installés sur un soubassement réfrigéré, un soubassement ouvert, un support en pont ou en suspendu.

### FACILE A NETTOYER

- Dessus moulé en une pièce en inox épaisseur 20/10ème, finition Scotch-Brite pour faciliter le nettoyage.
- Boutons de commande spécialement conçus pour éviter les infiltrations d'eau.
- Indice de protection IPX5.

### FACILE A UTILISER

- Interrupteur de Marche/Arrêt.
- Cuve pouvant recevoir un bac

GN 1/1 de 150 mm maximum de hauteur.

### FACILE A ENTRETENIR

- Faux-fond perforé GN 1/1 en dotation, pour faciliter le retrait des frites à l'aide d'une spatule.
- Tableau de commande facilement démontable et équipé d'un dispositif empêchant les chutes accidentelles.
- Accès à tous les composants par l'avant pour faciliter l'entretien.

### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

- 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

