

Płyty grillowe, 400mm, termostat (EL)

Electrolux XP900 oferuje **ponad 120 modeli** urządzeń do profesjonalnego wykorzystania, których **jakość konstrukcji** gwarantuje **najwyższy poziom wydajności, niezawodność, energetyczne oszczędności**. Design zaproponowany został z uwzględnieniem surowych standardów bezpieczeństwa oraz ergonomii sterowania. Koncepcja linii XP900 wynika ze **sprawdzonej modularności** wszystkich elementów a użytkownikom zapewnia wiele możliwości zestawienia nie tylko w ramach samej linii, ale również w kompatybilności z elementami linii XP700. **Electrolux XP900** jest idealnym rozwiązaniem dla stołówek szkolnych, szpitali, placówek hotelowych i restauracji, które wymagają nowoczesną technologię z energetycznie optymalizowaną wysoką wydajnością. Rzeczą naturalną jest możliwość instalacji prawie wszystkich rodzajów: na nóżkach, na cokole budowlanym, na pomoście, na systemie konsolowym Cantilever.



- Miejsca **głównych podłączeń** dostępne z dolnej lub tylnej strony urządzenia.
- **Dostęp dla serwisu** do wszystkich głównych komponentów poprzez przedni panel sterowania.
- Górna płyta wyprodukowana tłoczeniem z **jednego kawałka stali nierdzewnej o grubości 2mm** - zaokrąglone higieniczne rogi, poprawiona **sztynność skręcania, wyższy standard higieniczny**.
- Zewnętrzna konstrukcja ze stali nierdzewnej z wykończeniem powierzchniowym polerowaniem **Scotch Brite finish**.
- Prostokątne boczne krawędzie, **cięte laserem** umożliwiającymi dokładne wpasowanie sekcji do gotowania z kapilarną luką pomiędzy poszczególnymi modułami.
- Poszczególne modele płyt grillowych asortymentu Electrolux Professional różnią się typem

- powierzchni – gładka albo ryflowana, materiałem płyty – żeliwo stalowe albo chromowana powierzchnia oraz nachyleniem płyty – pochylona lub prosta.
- Płyty grillowe są idealne do przygotowania mięsa, ryb i jarzyn bezpośrednim opiekanie na grillowym elemencie grzewczym.
- Powierzchnia grillowa z materiału **żeliwo stalowe** wykończenie gładkie lub ryflowane.
- **Modele z chromowaną polerowaną warstwą** odznacza się wysoką absorpcją ciepłą i obniżoną emanacją energii cieplnej do kuchni. Obniża się również możliwość przenoszenia smaków przy przygotowaniu różnych dań.
- Zakres temperatur od **120°C do 280°C**.
- Szybkie uzyskanie wymaganej temperatury, równomierne rozłożenie temperatury (grubość płyty **15mm**)

- W przedniej części płyty grillowej znajduje się otwór do odprowadzania tłuszczu i sosów do naczynia zbiorczego. (pojemność **1,5L**)
- Możliwość instalacji naczynia zbiorczego z wyższą pojemnością do podstawy, jako ekstra osprzęt.
- **Tylna krawędź przeciwko opryskiwaniu i skrobaki do czyszczenia** są częścią dostawy.
- Elementy grzewcze umiejscowione bezpośrednio pod płytą grillową, wyprodukowane z odpornego materiału INCOLOY.
- Konstrukcja elementów sterujących wzbrania przedostawaniu się wody do środka urządzenia.
- Ochrona przeciw przedostawaniu się wody **IPX5**.
- **Recykling 98%** masy urządzenia.
- Materiały opakowania bez substancji toksycznych - **CFC free**.

Linia XP900
Płyty grillowe, 400mm, termostat (EL)

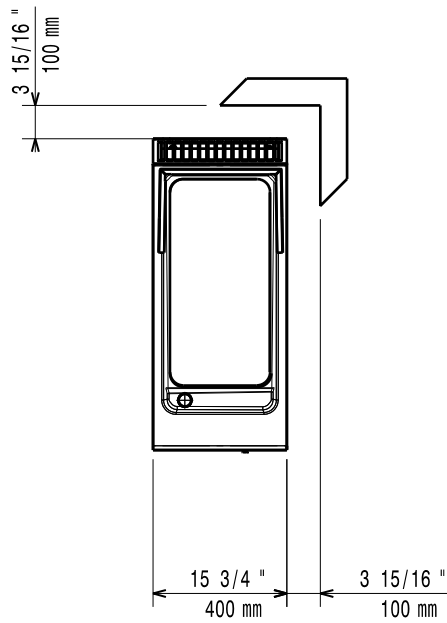
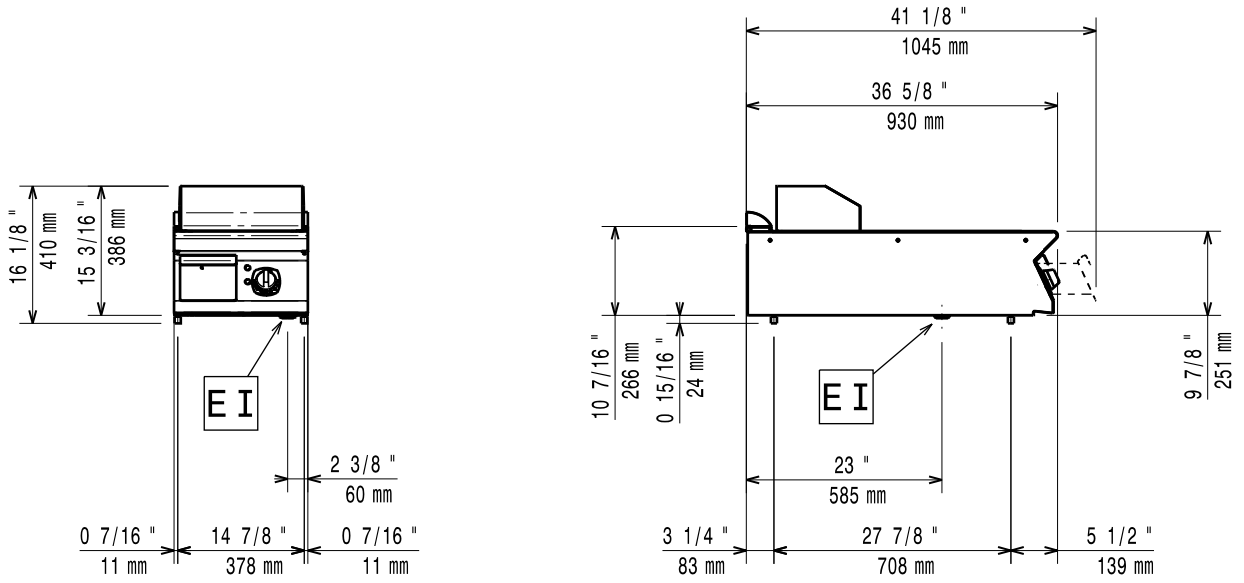
| | 391067 | 391068 | 391072 |
|---|-------------------|-------------------|------------------|
| DANE TECHNICZNE | | | |
| Zasilanie | Elektryczny | Elektryczny | Elektryczny |
| Wymiary zewnętrzne - mm | | | |
| szer. | 400 | 400 | 400 |
| gl. | 930 | 930 | 930 |
| wys. | 250 | 250 | 250 |
| Powierzchnia grzewcza | | | |
| rodzaj | Gładki | Ryflowany | Gładki |
| materiał | Stal niskowęglowa | Stal niskowęglowa | Chromowana |
| Prosta | ● | | |
| Spadzista | | ● | ● |
| Termostat | ● | ● | ● |
| Wymiary powierzchni gotowania - mm | | | |
| szer. | 330 | 330 | 330 |
| gl. | 700 | 700 | 700 |
| Temperatura robocza - min | | | |
| maks. - °C | 120, 280 | 120, 280 | 120, 280 |
| Moc - kW | | | |
| zainstalowana-elekt. | 7.5 | 7.5 | 7.5 |
| Waga netto - kg | 55 | 55 | 55 |
| Napięcie zasilania | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 |
| WYPOSAŻENIE STANDARDOWE | | | |
| PRZYRZĄD DO CZYSZCZENIA PŁYTY GŁAD. CHROM | 1 | | 1 |
| PRZYRZĄD DO CZYSZCZENIA PŁYTY RYF. CHROM | | 1 | |
| ZATYCZKA - PROSTA PŁYTA | 1 | | |
| AKCESORIA | | | |
| 2X BOCZNA PŁYTA, GÓRNA, H=900MM | 216278 | 216278 | 216278 |
| BATERIA KOLUMNOWA Z OBROTOWĄ WYLEWKĄ | 206289 | 206289 | 206289 |
| DUŻA PORECZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 400MM | 216185 | 216185 | 216185 |
| DUŻA PORECZ (PÓŁKA DO PORCJOWANIA) 800MM | 216186 | 216186 | 216186 |
| NADBUDOWA WYLOTU 1/2 PŁYTY GRILLOWEJ | 206153 | 206153 | 206153 |
| NADST. BATERII WODOCIĄGOWEJ LINIA 900 | 206290 | 206290 | 206290 |
| POJEMNIK NA TŁUSZCZ I SOKY - PŁYTY GRIL. | 206346 | 206346 | 206346 |
| PORECZ BOCZNA | 216044 | 216044 | 216044 |
| PORECZ CZOŁOWA 1200 MM | 216049 | 216049 | 216049 |
| PORECZ CZOŁOWA 1600 MM | 216050 | 216050 | 216050 |
| PORECZ CZOŁOWA 400 MM | 216046 | 216046 | 216046 |
| PORECZ CZOŁOWA 800 MM | 216047 | 216047 | 216047 |
| PRZYRZĄD DO CZYSZCZENIA PŁYTY GŁAD. CHROM | 164255 | | 164255 |
| PRZYRZĄD DO CZYSZCZENIA PŁYTY RYF. CHROM | | 164257 | |
| SYLIKON I TAŚMA MONTAŻOWA | 206086 | 206086 | 206086 |
| WSPORNIK DO SYSTEMU MOSTKOWEGO 1000 MM | 206138 | 206138 | 206138 |
| WSPORNIK DO SYSTEMU MOSTKOWEGO 1200 MM | 206139 | 206139 | 206139 |
| WSPORNIK DO SYSTEMU MOSTKOWEGO 1400 MM | 206140 | 206140 | 206140 |
| WSPORNIK DO SYSTEMU MOSTKOWEGO 1600 MM | 206141 | 206141 | 206141 |
| WSPORNIK DO SYSTEMU MOSTKOWEGO 400 MM | 206154 | 206154 | 206154 |
| WSPORNIK DO SYSTEMU MOSTKOWEGO 800 MM | 206137 | 206137 | 206137 |
| ZATYCZKA - PROSTA PŁYTA | 206296 | | |

CIEB010

2013-10-03

Linia XP900
 Plyty grillowe, 400mm, termostat (EL)

391067, 391072



59785KB00

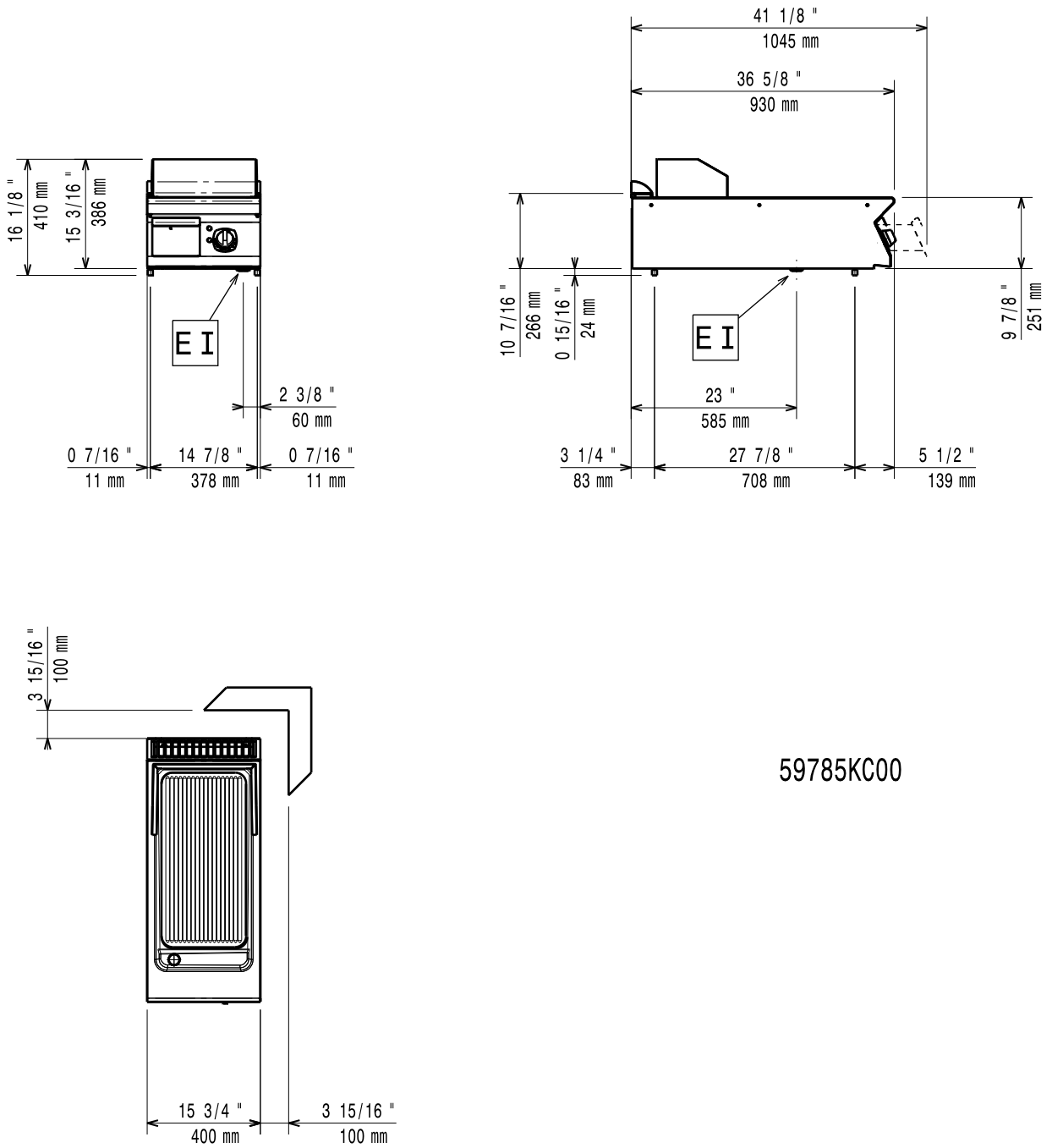
CIEB010

2013-10-03

| LEGENDA | 391067 | 391072 |
|-------------------------|------------------|------------------|
| EI - złącze elektryczne | 400 V, 3N, 50/60 | 400 V, 3N, 50/60 |

Linia XP900
 Plyty grillowe, 400mm, termostat (EL)

391068



LEGENDA
 EI - złącze elektryczne

391068

400 V, 3N, 50/60

CIEB010

2013-10-03