

**391074 (E9FTEHCP00)****ELEKTRISCHE BAKPLAAT, 2
zones, 2/3 glad-1/3 geribd,
gepolijst chroom,
400V-50/60-3N**

Omschrijving

Product Nr. _____

Elektrisch verwarmde bakplaat 730x700x15 mm, 2/3 glad en 1/3 geribd, in twee zones regelbaar, topmodel zonder onderbouw. De bakplaat is in schuin aflopende positie geplaatst, voor bakken met weinig vet of olie. De gepolijst chroom toplaag is corrosie bestendig, geeft minder warmte straling en een lager energie verbruik, de plaat plakt niet en is makkelijker te reinigen. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 2 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 900XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. De bakplaat van 15 mm dik staal met gepolijst chromen toplaag is naadloos ingelast in het bovenblad, verzonken en met afgeronde hoeken rondom, voor eenvoudige reiniging. Roestvrijstalen spatwand, afneembaar voor reiniging. Vet afvoer opening met een op het front uitneembare roestvrijstalen opvangbak met een inhoud van 3 liter. Links en rechts separaat regelbaar. Traploze thermostatische temperatuurregeling van 120 - 280°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief twee schrapers, voor glad en voor geribd oppervlak. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- De bakplaat heeft een ruime opening voor het afvoeren van vet en kruim naar de leklade met 1 liter inhoud.
- Incoloy beschermde verwarmingselementen geplaatst onder de kookplaat.
- Thermostatische bediening met veiligheidsthermostaat.
- Separate bediening voor iedere helft van de bakplaat.
- Hoge roestvrijstalen spatwanden aan de achterkant en de zijkanten. De spatwand is afneembaar voor eenvoudige reiniging en is afwasmachine bestendig.
- Het speciale ontwerp van de bedieningsknoppen voorkomt waterinfiltratie.
- IPX5 waterdicht.
- Instelbare temperatuur van 120°C tot 280°C.
- Het gepolijst chromen oppervlak voorkomt het mengen van smaken bij wisseling van soorten voedsel.

Constructie

- Het 930 mm diepe bovenblad geeft een groter werkoppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- 2 mm dik bovenblad van roestvrijstaal AISI304.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- De bakplaat in 2/3 gladde en 1/3 geribde uitvoering.
- Bakplaat van 15 mm dik staal met gepolijst chroom oppervlak voor optimale bak resultaten en makkelijk gebruik.

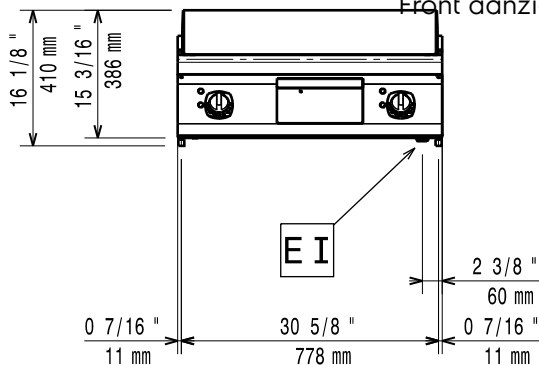
Goedkeuring: _____



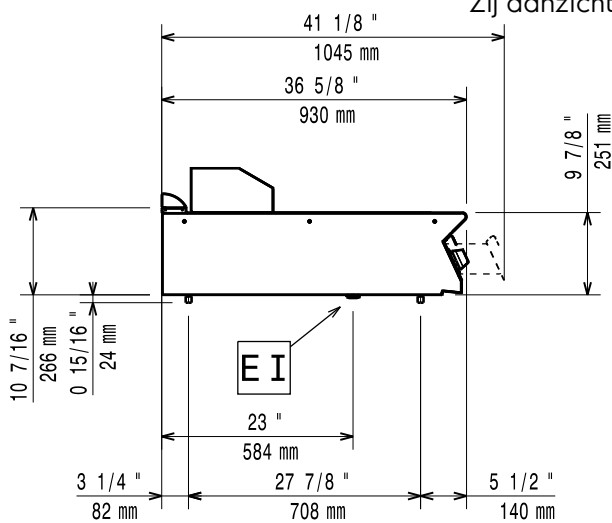
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 900XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, elektrisch

Front aanzicht

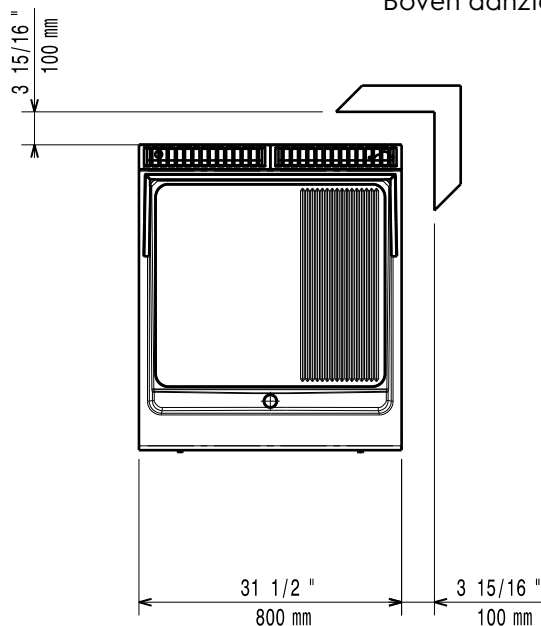


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

391074 (E9FTEHCP00) 380-400 V/3 ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen

15 kW

Opstelling

Indien de bakplaat wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Plaat lengte	730 mm
Plaat breedte	700 mm
Temperatuur, minimaal	120 °C
Temperatuur, maximaal	280 °C
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Externe afmetingen, breedte	930 mm
Gewicht, netto	88 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, PNC 164255
verwisselbaar blad
- 1 stuks SCHRAPER voor geribde bakplaten, PNC 206420
schrapper bladen voor gladde en geribde
bakplaten

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het PNC 206086 ☐
afdichten van de koppelnaad tussen 2 units
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, PNC 206304 ☐
roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm
hoog standaard ventilatie rooster, totale
hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800
mm
- VET-OLIE OPVANG SET met 5 liter PNC 206346 ☐
container, voor onderbouw onder
bakplaten, in plaats van de standaard
lekbak
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, PNC 206400 ☐
roestvrijstaal, fijne maas
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, PNC 216044 ☐
roestvrijstalen buis Ø30 mm, 900XP
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen PNC 216047 ☐
buis Ø30 mm, 700XP-900XP
- WATER AFVOERGROOT voor bakplaat 800 PNC 216153 ☐
mm, voor afvoer van water bij het
schoonmaken van de plaat
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, PNC 216186 ☐
roestvrijstaal, 700XP-900XP
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak PNC 216278 ☐
roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel
900XP



Modulaire bereidingsapparatuur
900XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel,
elektrisch
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.