

## Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top Eléctrico 800mm Placa ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**371344  
(E7IILDAOMEA)**

Fry top eléctrico monobloque con placa de cocción de cromo cepillado ranurada, inclinado, control termostático, raspador incluido

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción completamente ranurada de cromo cepillado. - Para instalaciones de base abierta o soportes de puente. - Rango de temperatura de 120°C a 280°C. - Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas. - Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. - Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. - Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

### Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- En la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de 1,5 lt.
- Recipiente grande para la recolección de grasas disponible como accesorio para instalar bajo los elementos top sobre la base armario.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La superficie de acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso.
- Rascador para placa ranurada incluido de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Superficie de cocción completamente ranurada.
- Panel exterior en Acero inox con acabado "Scotch Brite"
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Superficie de cocción de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

### accesorios incluidos

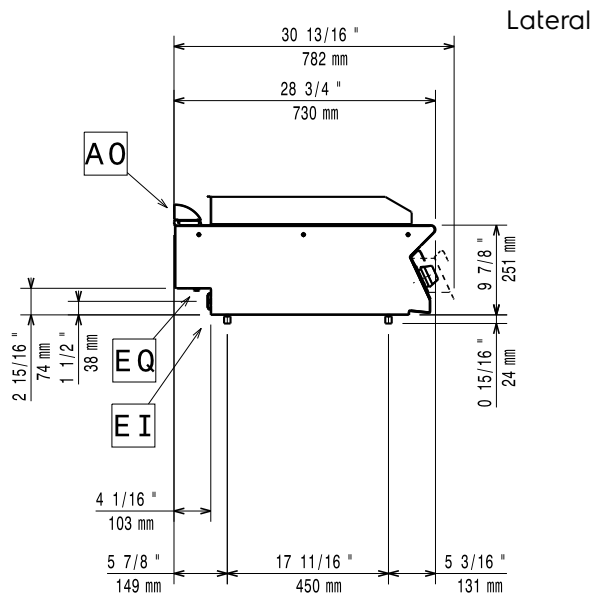
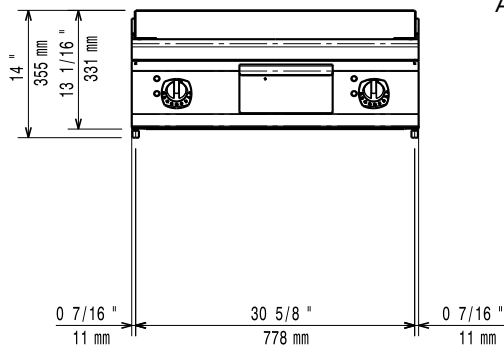
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

### accesorios opcionales

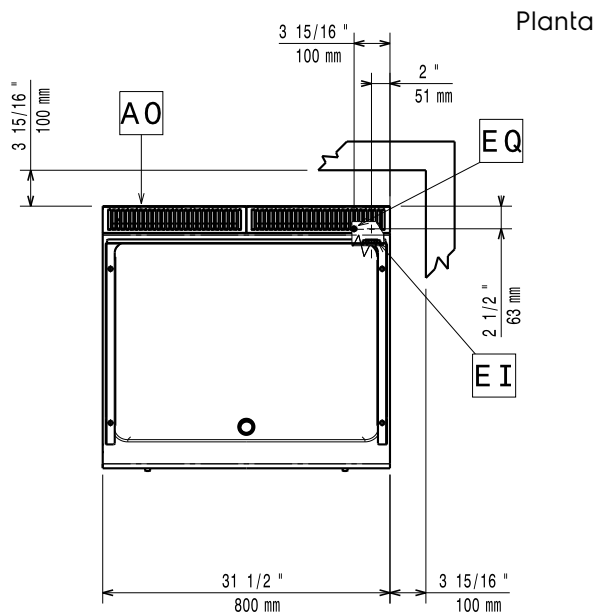
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐

Aprobación: \_\_\_\_\_

- |                                                                                        |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo                                             | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE                                                      | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops                                        | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)                                             | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas | PNC 206420 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top                                                                 | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                                                             | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                                                            | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                                                            | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800mm                                                                    | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top                                       | PNC 216277 | <input type="checkbox"/> |



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial



### Eléctrico

|                          |                      |                         |
|--------------------------|----------------------|-------------------------|
| Suministro de voltaje    | 371344 (E7IILDAOMEA) | 380-400 V/3 ph/50/60 Hz |
| Potencia eléctrica max.: |                      | 8.4 kW                  |
| Total vatios             |                      | 8.4 kW                  |
| Predispuesto para:       |                      | 380-400V 3- 50/60Hz     |
|                          |                      | 7.6-8.4kW               |

### Info

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Ancho de la superficie de cocción: | 730 mm  |
| Fondo de la superficie de cocción  | 540 mm  |
| Temperatura de funcionamiento MÍN: | 120 °C  |
| Temperatura de funcionamiento MÁX: | 280 °C  |
| Dimensiones externas, ancho        | 800 mm  |
| Dimensiones externas, fondo        | 730 mm  |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm  |
| Peso neto                          | 70 kg   |
| Peso del paquete                   | 84 kg   |
| Alto del paquete:                  | 540 mm  |
| Ancho del paquete:                 | 820 mm  |
| Fondo del paquete:                 | 860 mm  |
| Volumen del paquete                | 0.38 m³ |

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.