

Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391356 (E9IILDAOMCA)

Fry top eléctrico TOP con placa de cocción de cromo cepillado, ranurada, inclinada, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción de cromo cepillado, ranurada. - Rango de temperatura de 120°C a 280°C. - Para instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo. - Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas. - Estructura base y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. - Tapa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm. - Bordos laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

Características técnicas

- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema 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.
- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- 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 acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente ranurada.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

accesorios incluidos

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

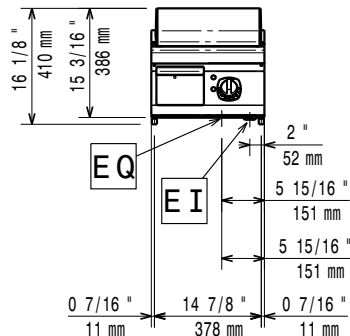
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐

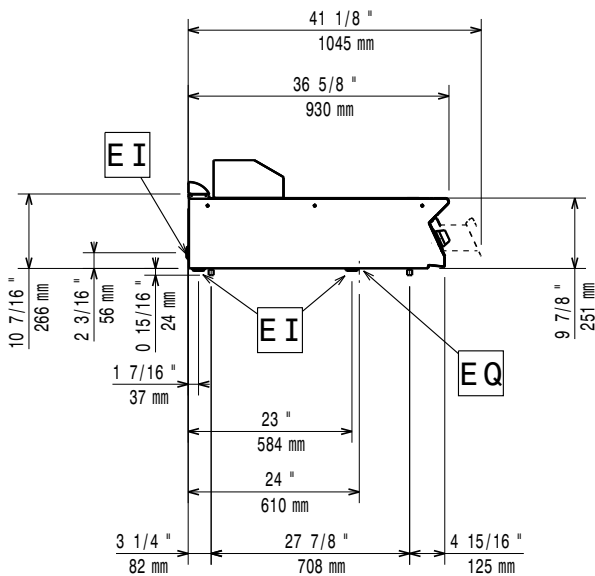
Aprobación: _____

• Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	☐	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	☐	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	☐
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	☐	• Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas	PNC 206420	☐
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	☐	• Campana para Fry Top	PNC 206455	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 216046	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Drenaje de agua para frytops de 400mm	PNC 206153	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	☐
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	☐	• Drenaje de agua para frytops de 800mm	PNC 216153	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	☐
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216278	☐
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	☐	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	☐
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	☐			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	☐			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	☐			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	☐			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	☐			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	☐			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	☐			
• Pasamanos 1200MM	PNC 206309	☐			
• Kit recolector de grasas/aceites para frytops	PNC 206346	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	☐			
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	☐			
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	☐			

Alzado

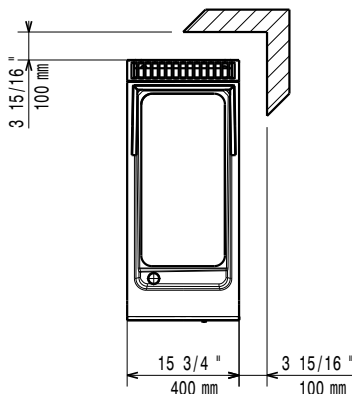


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
Total watos	7.5 kW

Info

Temperatura de funcionamiento del horno
 Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):

Dimensiones de la cavidad del horno (alto):

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):

Dimensiones externas, ancho 400 mm

Dimensiones externas, fondo 930 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 55 kg

Peso del paquete 53 kg

Alto del paquete: 580 mm

Ancho del paquete: 470 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.28 m³

Superficie útil de la placa radiante (largo):

Superficie útil de la placa radiante (fondo):

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.