



Línea de Cocción Modular Fry Top Gas 700XP, Placa Cromada Lisa 400mm

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371408 (E7IIDTAOMCI)

Fry Top a gas de medio módulo con placa de cocción cromada lisa, inclinada, control termostático, Q Mark

Descripción

Artículo No.

Para instalar en instalaciones de base abierta o soportes de puente. Superficie de cocción lisa en cromado. Apta para ser utilizada con gas natural o GLP. Gama de temperaturas de 100°C a 280°C. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recogida de grasas. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de una sola 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 1lt.
- Recipiente grande para la recolección de grasas disponible como accesorio para instalar bajo los elementos top sobre la base armario.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- Superficie de cocción cromada pulida de 12 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura de 100°C a 280°C
- La superficie de cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable 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.
- El modelo Q Mark se suministra con boquillas para G30-50 mbar.

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086

Aprobación:

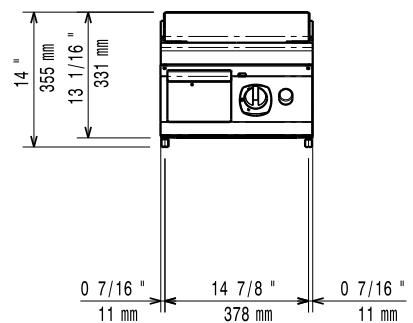


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

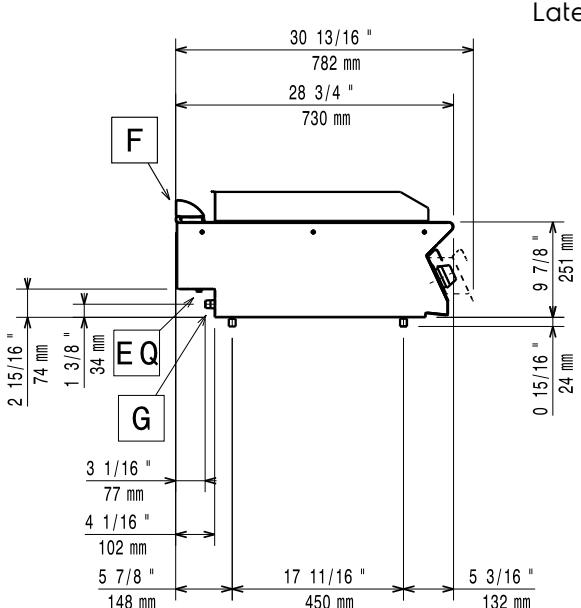
• Conducto de humos, diámetro 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 120mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>
• Alzatina de humos 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	<input type="checkbox"/>
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm	PNC 206310	<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"/>
• Campana para Fry Top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700	PNC 206466	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 216046	<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 400mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216277	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>

Detergentes recomendados

• C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER 6pcx1L+1 trigger	PNC 0S2292	<input type="checkbox"/>
---	------------	--------------------------



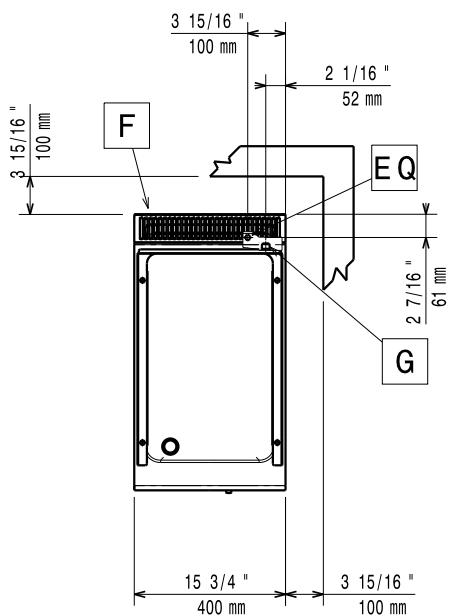
Alzado



Lateral

EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	7 kW
Suministro de gas estándar:	G30 - 50 mbar
Opción del tipo de gas	G31 37 mbar
Entrada de gas	1/2"

Info

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.

Temperatura de funcionamiento MÍN: 100 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 280 °C

Dimensiones externas, ancho: 400 mm

Dimensiones externas, fondo: 730 mm

Dimensiones externas, alto: 250 mm

Peso neto 40 kg

Peso del paquete 43 kg

Alto del paquete: 530 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 820 mm

Volumen del paquete 0.2 m³

Grupo de certificación: N7RG

Ancho de la superficie de cocción: 330 mm

Fondo de la superficie de cocción 540 mm