

## Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top eléctrico, medio módulo, cromo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371193 (E7FTEDCS10)**

 Fry top eléctrico con placa  
lisa cromada, control  
termostático

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción lisa en cromado.
- Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente.
- Rango de temperatura de 110°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 1lt.
- 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.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La superficie de cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Superficie de cocción cromada pulida de 12 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- 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.
- Superficie de cocción completamente lisa.

### 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 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐

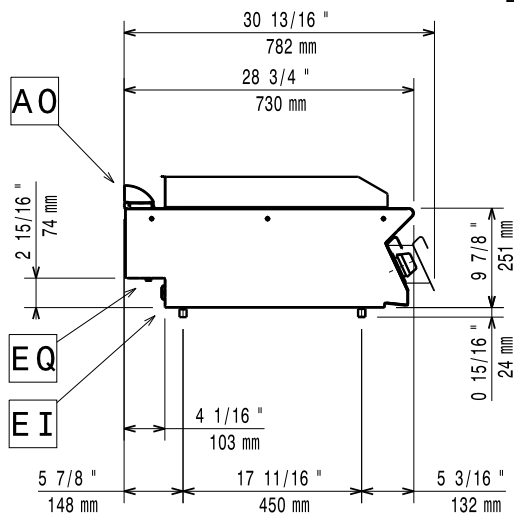
Aprobación: \_\_\_\_\_

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |

Alzado



Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3 ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	4.2 kW
Total vatios	4.2 kW

### Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Temperatura de funcionamiento MÍN: 120 °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 41 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: EFT71

Ancho de la superficie de cocción: 330 mm

Fondo de la superficie de cocción 540 mm