

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



371037 (E7FTGDCS00)

700XP HALF MODULE GAS  
FRY TOP, SMOOTH PLATE,  
CHROMIUM PLATED

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción lisa en cromado.
- Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente.
- Adecuado para ser utilizado con gas natural o GLP.
- Rango de temperatura de 100°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 llt.
- 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.
- 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.
- Superficie de cocción cromada pulida de 12 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- 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.

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

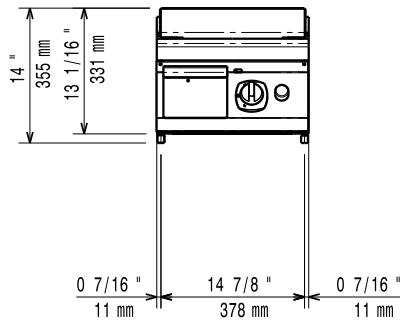
### accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro PNC 206126 ☐ 120 mm

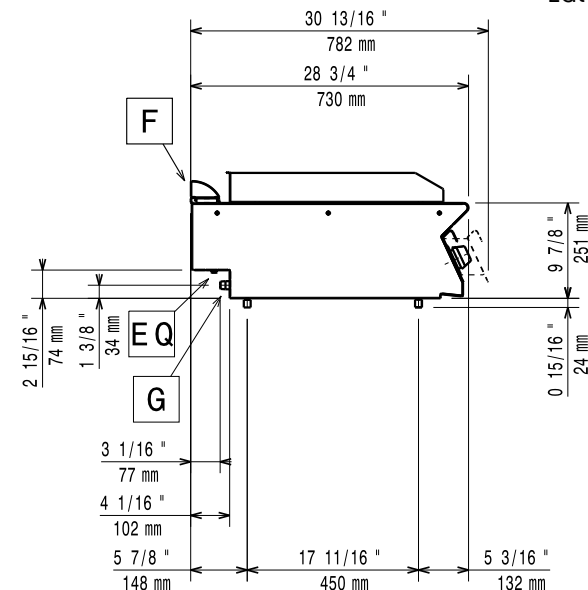
Aprobación: \_\_\_\_\_

- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- 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 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- Campana para Fry Top PNC 206455 ☐
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700 PNC 206466 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 216046 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

Alzado

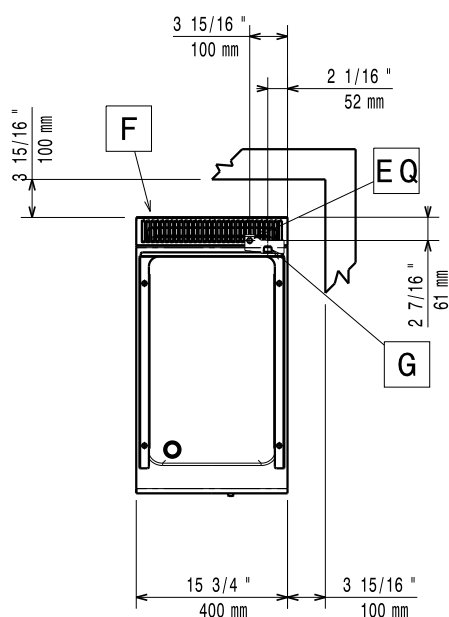


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial  
 G = Conexión de gas

Planta



### Gas

Potencia gas:	7 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
Entrada de gas	1/2"

### 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: 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 44 kg

Alto del paquete: 530 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 820 mm

Volumen del paquete 0.2 m³

Ancho de la superficie de cocción: 330 mm

Fondo de la superficie de cocción 540 mm