

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO #		
MODELO #		
NOMBRE #		
SIS #		
AIA#		
<u> </u>		



371332 (E7IILDAOMCA) Fry top Eléctrico con placa de cromo cepillado ranurada, inclinada, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción de cromo cepillado ranurada. - 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 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.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- 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

- 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 de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente ranurada.

Aprobación:





Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

accesorios incluidos

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

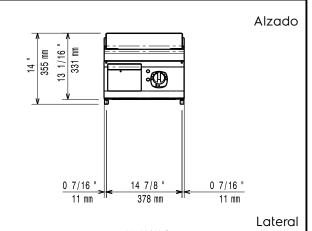
accesorios opcionales

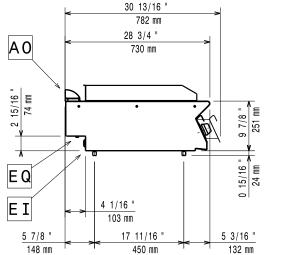
 Kit de sellado de juntas Soporte para sistema a puente 800 	PNC 206086 PNC 206137	
 Soporte para sistema a puente 1000 mm 	PNC 206138	
Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	
Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	
Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	
Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	
 Alzatina de humos 400mm Pasamanos laterales, derecho e izquierdo 	PNC 206303 PNC 206307	
PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	
 Kit recolector de grasas/aceites para frytops 	PNC 206346	
 Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) 	PNC 206400	
 Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas 	PNC 206420	
 Campana para Fry Top Pasamanos frontal 400 mm Pasamanos frontal 800 mm Pasamanos frontal 1200 mm Pasamanos frontal 1600 mm Apoyaplatos 400mm Apoyaplatos 800mm 2 paneles cobertura lateral para 	PNC 206455 PNC 216046 PNC 216047 PNC 216049 PNC 216050 PNC 216185 PNC 216186 PNC 216277	
elementos top		





Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado





EI = Conexión eléctrica (energía) EQ = Tornillo equipotencial

3 15/16 " 100 mm 2 " Α0 15/16 " 100 mm 51 mm E Q 11/16 E 16 61 94 15 3/4 " 3 15/16 " 100 mm 400 mm

Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3 ph/50-60 Hz

Predispuesto para:

Potencia eléctrica max.: 4.2 kW Total watios 4.2 kW

Info

Planta

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: 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 39 kg Peso del paquete Alto del paquete: 530 mm 460 mm Ancho del paquete: 820 mm Fondo del paquete: Volumen del paquete 0.2 m³

Ancho de la superficie de

cocción: 330 mm

Fondo de la superficie de

cocción 540 mm

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

