

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**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 llt.
- 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: _____

accesorios incluidos

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

accesorios opcionales

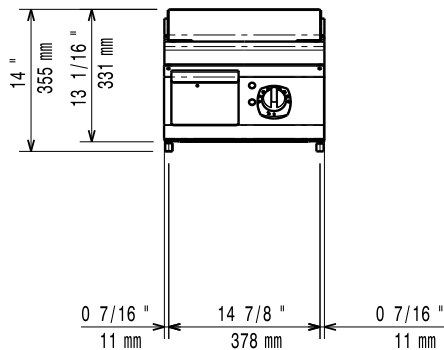
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte 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"/> |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas | PNC 206420 | <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"/> |



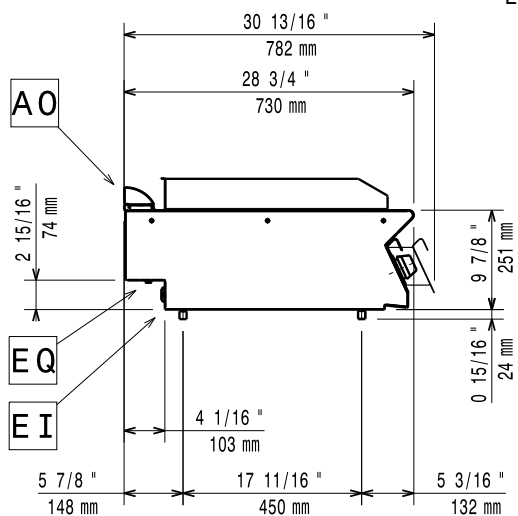
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

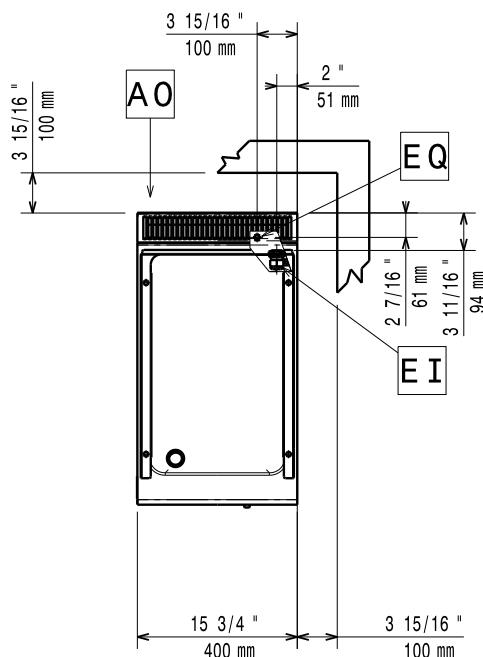


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

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

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: 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 39 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