

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

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



371321 (E7IIKIAOMCA) Fry top Eléctrico con placa de cromo cepillado lisa, inclinada, 230V, control termostático, raspador incluido

371325 (E7IIKDAOMCA) Fry top Eléctrico con placa de cromo cepillado lisa, inclinada, 230V, control termostático, raspador incluido

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de cocción de cromo cepillado lisa.
- Para ser instalado en 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 de placa lisa 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 completamente lisa.
- Superficie de cocción de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

Aprobación:





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

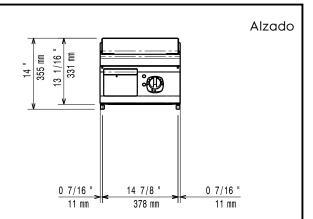
## accesorios incluidos

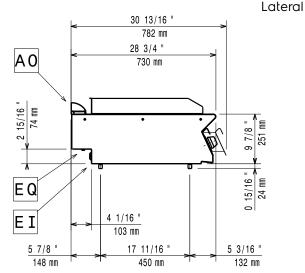
PNC 164255	
PNC 164255	
PNC 206086	
PNC 206137	
PNC 206138	
PNC 206139	
PNC 206140	
PNC 206141	
PNC 206154	
PNC 206303	
PNC 206307	
PNC 206308	
PNC 206346	
PNC 206400	
PNC 206455	
PNC 216277	
	PNC 164255 PNC 206086 PNC 206137 PNC 206138 PNC 206139 PNC 206140 PNC 206141 PNC 206154 PNC 206303 PNC 206307 PNC 206308 PNC 206346 PNC 206400



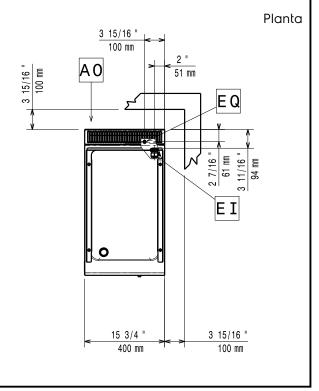


# Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa lisa de cromo cepillado





El = Conexión eléctrica (energía) EQ = Tornillo equipotencial



### Eléctrico

230 V/3 ph/50/60 Hz
400 V/3 ph/50-60 Hz
3.9 kW
4.2 kW
3.9 kW
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	41 kg
Alto del paquete:	
371321 (E7IIKIAOMCA)	540 mm
371325 (E7IIKDAOMCA)	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

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

