

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**371321**  
(E7I1KIAOMCA)

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

**371325**  
(E7I1KDAOMCA)

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: \_\_\_\_\_

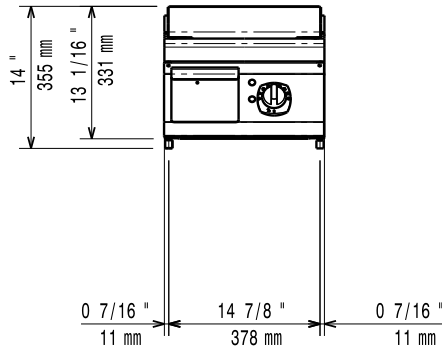
**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

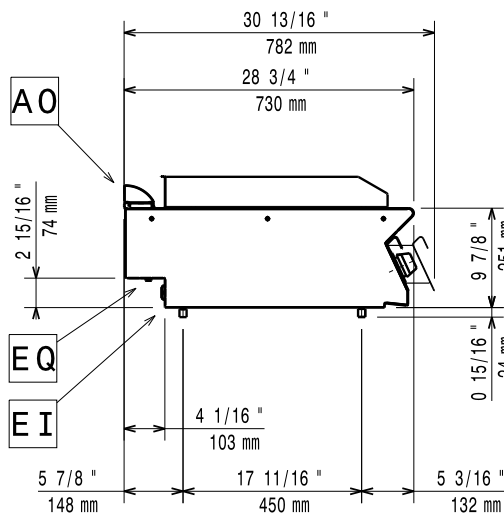
**accesorios opcionales**

- |                                                  |            |                          |
|--------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rascador para frytop liso                      | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • 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

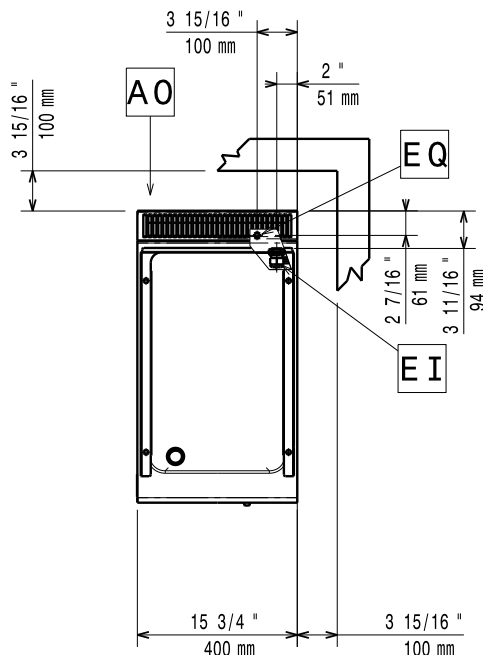


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| 371321 (E7IIKIAOMCA) | 230 V/3 ph/50/60 Hz |
| 371325 (E7IIKDAOMCA) | 400 V/3 ph/50-60 Hz |

#### Predispuesto para:

#### Potencia eléctrica max.:

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 371321 (E7IIKIAOMCA) | 3.9 kW |
| 371325 (E7IIKDAOMCA) | 4.2 kW |

#### Total vatios

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 371321 (E7IIKIAOMCA) | 3.9 kW |
| 371325 (E7IIKDAOMCA) | 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