

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**371321**  
(E7I1K1A0MCA)

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

**371325**  
(E7I1KDA0MCA)

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 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 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
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- 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
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Campana para Fry Top PNC 206455
- 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

**Eléctrico****Suministro de voltaje**

371321 (E7I1K1A0MCA)	230 V/3 ph/50/60 Hz
371325 (E7I1K1D0MCA)	400 V/3 ph/50-60 Hz

**Predispuesto para:****Potencia eléctrica max.:**

371321 (E7I1K1A0MCA)	3.9 kW
371325 (E7I1K1D0MCA)	4.2 kW

**Total watos**

371321 (E7I1K1A0MCA)	3.9 kW
371325 (E7I1K1D0MCA)	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 (E7I1K1A0MCA)	540 mm
371325 (E7I1K1D0MCA)	530 mm

**Ancho del paquete:** 460 mm

**Fondo del paquete:** 820 mm

**Volumen del paquete** 0.2 m<sup>3</sup>

**Ancho de la superficie de cocción:** 330 mm

**Fondo de la superficie de cocción** 540 mm