

Línea de Cocción Modular 700XP 400mm Electric Fry Top, Smooth Coated Steel Horizontal Plate

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



371328 (E7IINDAOMCA) * NOTTRANSLATED *

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.
- 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.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- 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.

Aprobación:





Línea de Cocción Modular 700XP 400mm Electric Fry Top, Smooth Coated Steel Horizontal Plate

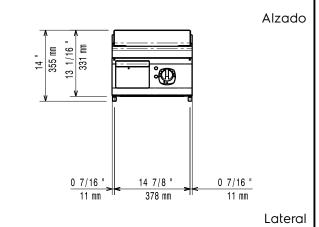
accesorios incluidos

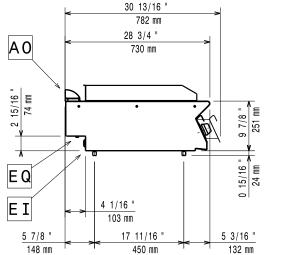
1 de Rascador para frytop liso1 de Tapón para frytop con placa horizontal	PNC 164255 PNC 206296	
 accesorios opcionales Rascador para frytop liso Kit de sellado de juntas Soporte para sistema a puente 800 mm Soporte para sistema a puente 1000 mm Soporte para sistema a puente 1200 mm Soporte para sistema a puente 1400 mm Soporte para sistema a puente 1600 mm Soporte para sistema a puente 1600 mm Soporte para sistema a puente 400 	PNC 164255 PNC 206086 PNC 206137 PNC 206138 PNC 206139 PNC 206140 PNC 206141	
mm Alzatina de humos 400mm Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PASAMANO TRASERO 800MM -	PNC 206303 PNC 206307 PNC 206308	
 MARINE Kit recolector de grasas/aceites para frytops Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) 	PNC 206346 PNC 206400	_ _
 Tope para 700 fry top con placa horizontal 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 elementos top 	PNC 206453 PNC 206455 PNC 216046 PNC 216047 PNC 216049 PNC 216050 PNC 216185 PNC 216186 PNC 216277	



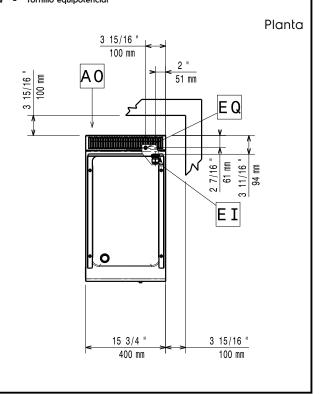


Línea de Cocción Modular 700XP 400mm Electric Fry Top, Smooth Coated Steel Horizontal Plate





El = Conexión eléctrica (energía) EQ = Tornillo equipotencial



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3 ph/50/60 Hz 380-400V 3~ 50/60Hz

Predispuesto para: 3.8-4.2kW
Potencia eléctrica max.: 4.2 kW
Total watios 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 530 mm Alto del paquete: Ancho del paquete: 460 mm 820 mm Fondo del paquete: 0.2 m³ Volumen del paquete

Ancho de la superficie de cocción:

Fondo de la superficie de

cocción

540 mm

330 mm



Línea de Cocción Modular 700XP 400mm Electric Fry Top, Smooth Coated Steel Horizontal Plate