

**Línea de Cocción Modular**  
**700XP Fry Top Eléctrico 800mm Placa**  
**lisa y ranurada de cromo cepillado**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**371347**  
**(E7IIMDAOMEA)**

Fry top Eléctrico con placa de cocción de cromo cepillado 2/3 lisa y 1/3 ranurada, inclinada, control termostático, raspador incluido

**371329**  
**(E7IIMIAOMEA)**

Fry top eléctrico monobloque con 2/3 de la placa lisa y 1/3 ranurada, cromo cepillado, inclinada, control termostático, raspador incluido

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada en cromo cepillado. - 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 1,5 lt.
- 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.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- 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.
- Raspadores con cuchillas lisas y ranuradas incluidas de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

## Construcción

- Panel exterior en Acero inox 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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Superficie de cocción de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

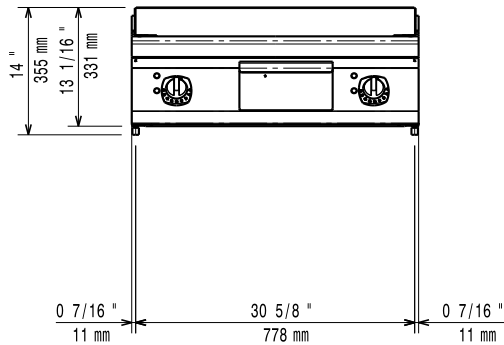
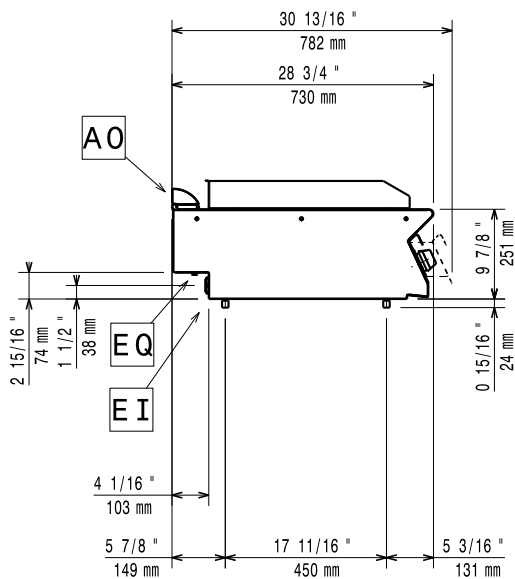
Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

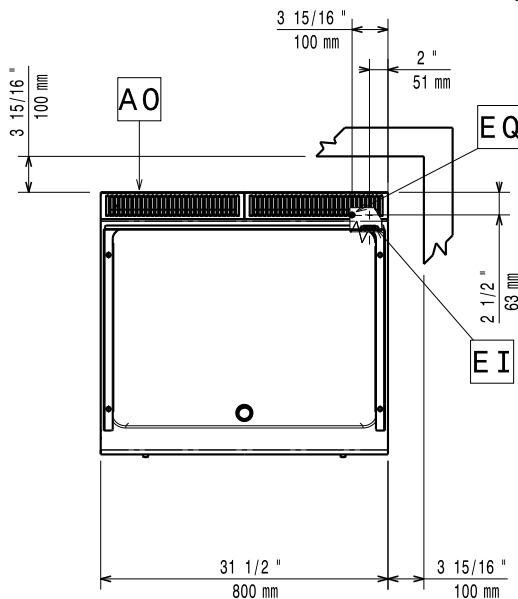
- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

**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
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 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
- Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420
- Campana para Fry Top PNC 206455
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277

**Alzado**

**Lateral**


EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

**Planta**


### Eléctrico

**Suministro de voltaje**

371347 (E7IIMDAOMEA)	400 V/3 ph/50/60 Hz
371329 (E7IIMIAOMEA)	230 V/3 ph/50/60 Hz

**Potencia eléctrica max.:**

371347 (E7IIMDAOMEA)	8.4 kW
371329 (E7IIMIAOMEA)	7.8 kW

**Total watos**

371347 (E7IIMDAOMEA)	8.4 kW
371329 (E7IIMIAOMEA)	7.8 kW

**Predispuesto para:**

371347 (E7IIMDAOMEA)	380-400V 3~ 50/60Hz 7.6-8.4kW
----------------------	----------------------------------

### Info

**Ancho de la superficie de cocción:** 730 mm

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

**Temperatura de funcionamiento MÍN:** 120 °C

**Temperatura de funcionamiento MÁX:** 280 °C

**Dimensiones externas, ancho:** 800 mm

**Dimensiones externas, fondo:** 730 mm

**Dimensiones externas, alto:** 250 mm

**Peso neto:** 70 kg

**Peso del paquete**

371347 (E7IIMDAOMEA)	73 kg
371329 (E7IIMIAOMEA)	84 kg

**Alto del paquete:**

371347 (E7IIMDAOMEA)	530 mm
371329 (E7IIMIAOMEA)	540 mm

**Ancho del paquete:** 820 mm

**Fondo del paquete:** 860 mm

**Volumen del paquete**

371347 (E7IIMDAOMEA)	0.37 m <sup>3</sup>
371329 (E7IIMIAOMEA)	0.38 m <sup>3</sup>

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.