

## 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. - Bordos 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: \_\_\_\_\_

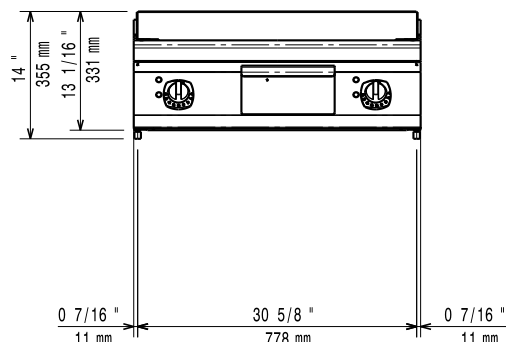
**accesorios incluidos**

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

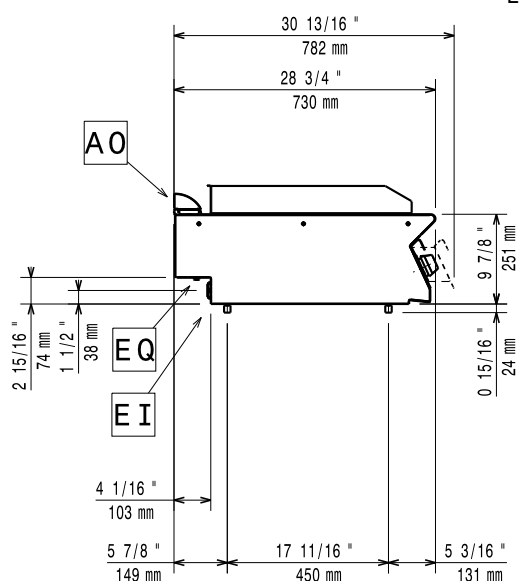
**accesorios opcionales**

- 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

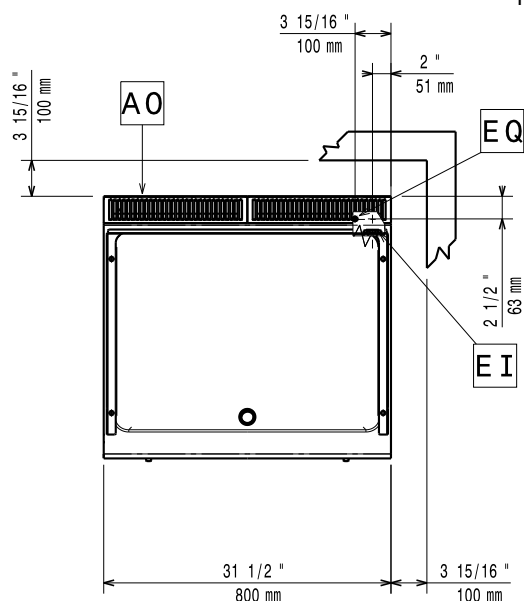


Lateral



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 |

#### Predispuesto para:

#### 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 |

### 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

800 mm

#### Dimensiones externas, fondo

730 mm

#### Dimensiones externas, alto

250 mm

#### Peso neto

70 kg

#### Peso del paquete

|                      |       |
|----------------------|-------|
| 371347 (E7IIMDAOMEA) | 71 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 m³ |
| 371329 (E7IIMIAOMEA) | 0.38 m³ |

#### Ancho de la superficie de cocción:

730 mm

#### Fondo de la superficie de cocción

540 mm