

## Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a Gas 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO #
MODELO #
NOMBRE #
SIS #
AIA #



371335 (E7IIMAAOMEA)

Fry top a Gas con placa de cromo cepillado 2/3 lisa y 1/3 ranurado, inclinada, control termostático, raspador incluido

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada de cromo cepillado. - Para instalaciones de base abierta o soportes de puente. - Adecuado para ser utilizado con gas natural o GLP. - Rango de temperatura de 100°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.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura de 100°C a 280°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

- 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 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:





# Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a Gas 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado

## accesorios incluidos

 1 de Rascador para frytop liso
 1 de Rascador para frytop ranurado incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas

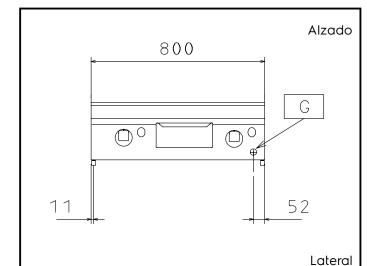
## accesorios opcionales

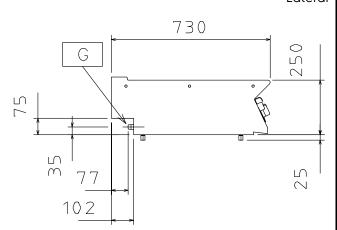
accesorios opcionales		
Rascador para frytop liso	PNC 164255	
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	
<ul> <li>Aro para condensador de humos, diámetro 150mm</li> </ul>	PNC 206133	
Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	
Soporte para sistema a puente 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	
<ul> <li>Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm</li> </ul>	PNC 206246	
<ul> <li>Alzatina de humos 800mm</li> </ul>	PNC 206304	
<ul> <li>Pasamanos laterales, derecho e izquierdo</li> </ul>	PNC 206307	
<ul> <li>PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE</li> </ul>	PNC 206308	
<ul> <li>Kit recolector de grasas/aceites para frytops</li> </ul>	PNC 206346	
<ul> <li>Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)</li> </ul>	PNC 206400	
<ul> <li>Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas</li> </ul>	PNC 206420	
Campana para Fry Top	PNC 206455	
KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700	PNC 206466	
<ul> <li>Pasamanos frontal 800 mm</li> </ul>	PNC 216047	
<ul> <li>Pasamanos frontal 1200 mm</li> </ul>	PNC 216049	
<ul> <li>Pasamanos frontal 1600 mm</li> </ul>	PNC 216050	
<ul> <li>Apoyaplatos 800mm</li> </ul>	PNC 216186	
<ul> <li>2 paneles cobertura lateral para elementos top</li> </ul>	PNC 216277	
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	





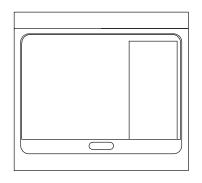
## Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a Gas 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado





EQ = Tornillo equipotencial G = Conexión de gas

Planta



### Gas

Potencia gas: 14 kW Opción del tipo de gas GLP Entrada de gas 1/2"

### 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: 100 °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 78 kg Peso del paquete 540 mm Alto del paquete: Ancho del paquete: 820 mm Fondo del paquete: 860 mm 0.38 m<sup>3</sup> Volumen del paquete

Ancho de la superficie de

cocción: 730 mm

Fondo de la superficie de

cocción 540 mm



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