

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

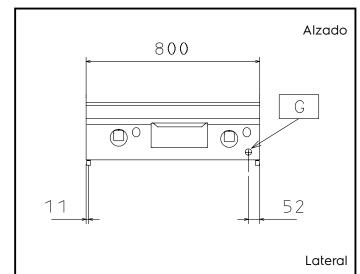
accesorios opcionales

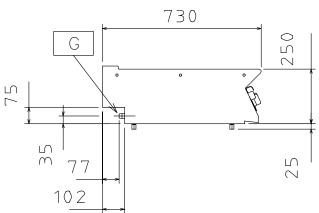
accesorios opcionales		
Rascador para frytop liso	PNC 164255	
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	
 Aro para condensador de humos, diámetro 150mm 	PNC 206133	
Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	
Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	
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	
 Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm 	PNC 206246	
 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	
KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700	PNC 206466	
 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	
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	





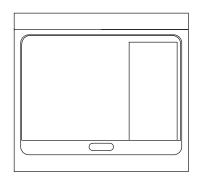
Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a Gas 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado





EQ = Tornillo equipotencial

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 m³ 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 La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

