

Línea de Cocción Modular Parrilla Eléctrica HP Top 700XP 800mm

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



371267 (E7GREHGS0P)

Parrilla TOP Eléctrica
PowerGrill - HP 800 mm

Descripción

Artículo No.

Parrilla TOP Eléctrica PowerGrill - HP 800 mm

- Elementos térmicos Incoloy colocados bajo la superficie de cocción
- Parrillas de 2 mm de espesor fácilmente extraíbles para la limpieza
- Elementos de calentamiento basculantes
- Grifo de agua integrado
- Cuba fija incorporada con desagüe
- Cada cámara de combustión tiene una regulación de potencia independiente a través de un mando de control
- Mando de control para el grifo de llenado de agua
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de grosor
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

Características técnicas

- Elementos térmicos Incoloy colocados bajo la superficie de cocción.
- Cada cámara de combustión tiene una regulación de potencia independiente a través de un mando de control.
- Luz indicadora de potencia.
- Cuba fija para recoger los jugos y grasas residuales de la cocción.
- Gran desagüe protegido por un tubo de rebosadero y un filtro.
- Se debe añadir agua a la cuba antes de comenzar a operar.
- Alarma luminosa avisa cuando el nivel de agua en la cuba está bajo.
- Mando de control para el grifo de llenado de agua.
- Deflectores extraíbles en acero inoxidable para recuperar el calor y reducir los tiempos de cocción.
- Alzatina en acero inoxidable en los lados de la superficie de cocción. La alzatina se quita fácilmente para su limpieza.
- Los elementos de calentamiento basculan a 90° para una fácil limpieza.
- Parrilla de 2 mm de espesor en forma de U extraíble para un rápido calentamiento de la superficie de cocción.
- [NOT TRANSLATED]
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- 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.
- Unidad de 730 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.

Aprobación: _____

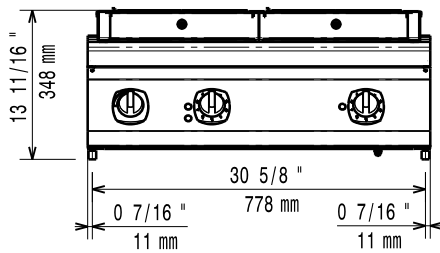
accesorios incluidos

- 1 de Rascador para Parrilla Eléctrica PNC 206436 top HP

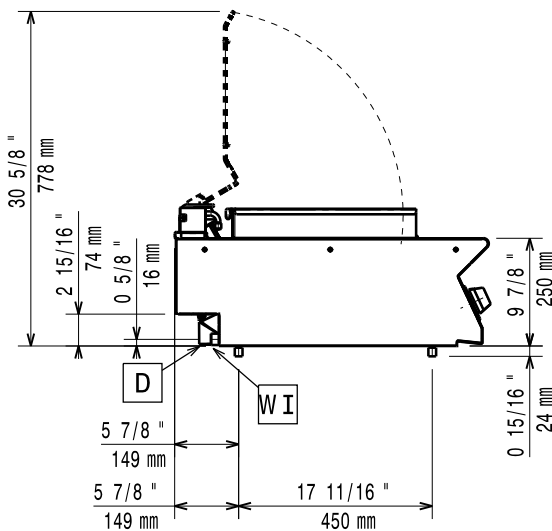
accesorios opcionales

- 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
- 2 soportes con guías para bases abiertas para 4 GN 1/1 (para bases de elementos monobloque pedir 206244) PNC 206257
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Rascador para Parrilla Eléctrica top HP PNC 206436
- EXTENSIÓN DE DRENAJE PARA PARRILLA ELÉCTRICA HP PNC 206437
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277

Alzado

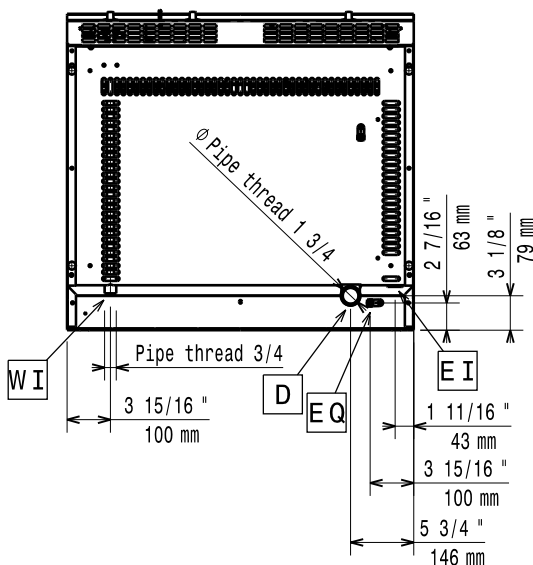


Lateral



- D = Desagüe
- EI = Conexión eléctrica (energía)
- EQ = Tornillo equipotencial
- WI = Entrada de agua

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	371267 (E7GREHGS0P)	400-415 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:		7.5 kW
Predispuesto para:		400-415V 3N- 50/60Hz 6.9-7.5kW

Agua

Tamaño de la línea de desagüe:	1 1/4
--------------------------------	-------

Info

Ancho de la superficie de cocción:	705 mm
------------------------------------	--------

Fondo de la superficie de cocción

400 mm

Dimensiones externas, ancho

800 mm

Dimensiones externas, fondo

730 mm

Dimensiones externas, alto

250 mm

Peso neto

75 kg

Si se instala el equipo a lado de mobiliario o otras maquinarias sensibles a la temperatura, se aconseja mantener una distancia de aproximadamente 150mm o separar a través de un aislamiento térmico.

Grupo de certificación: HEG7E2