

## Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top eléctrico, monobloque, Cromo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



371194 - 371197 - 371201

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción lisa cromada.
- Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente.
- Rango de temperatura de 110°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 cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Superficie de cocción cromada pulida de 12 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- 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 completamente lisa. (sólo para 371194)
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada. (no para 371194)

### accesorios incluidos

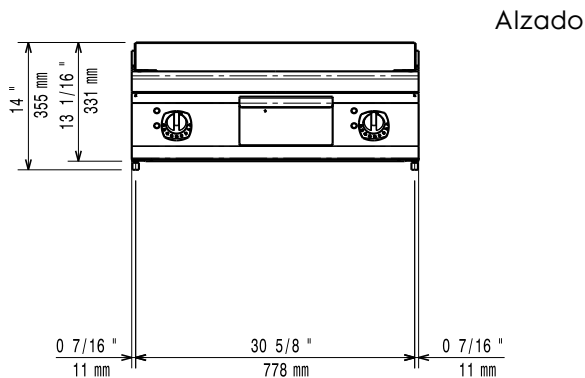
- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

Aprobación: \_\_\_\_\_

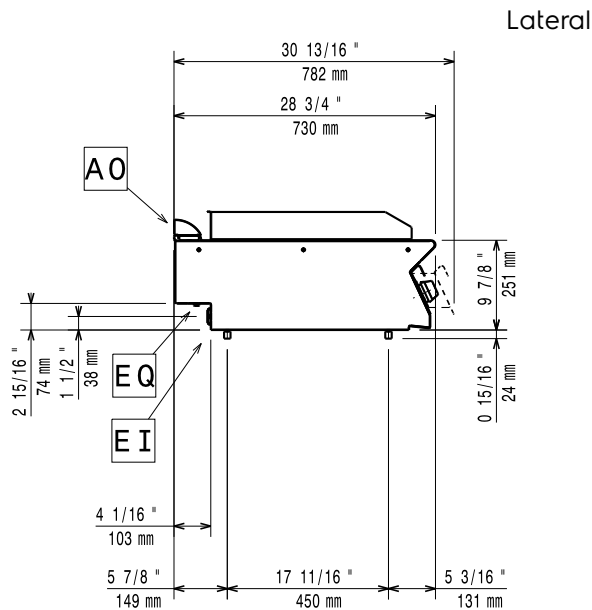
- 1 de Rascador para frytop ranurado PNC 206420  
- incluye cuchillas para superficies  
lisas y ranuradas (no para 371194)

**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 (no para 371194) PNC 206420 ☐
- 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 ☐

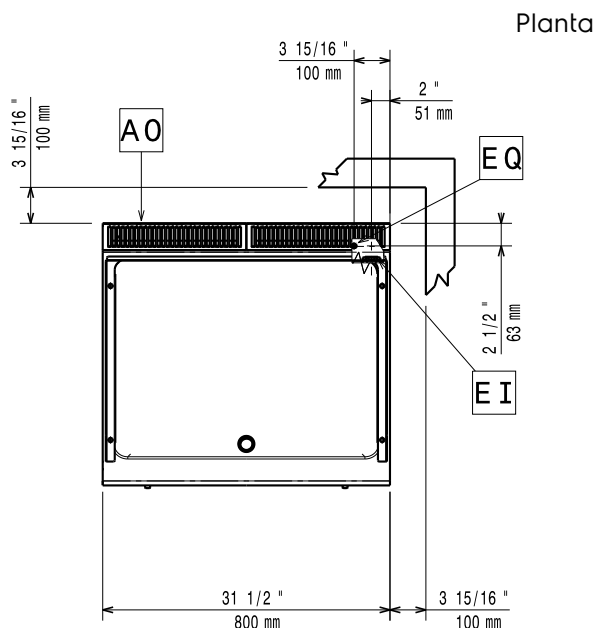


Alzado



Lateral

EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial



Planta

## Eléctrico

## Suministro de voltaje

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 400 V/3 ph/50-60 Hz |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 400 V/3 ph/50-60 Hz |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 230 V/3 ph/50/60 Hz |

**Potencia eléctrica max.:**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 8.4 kW |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 8.4 kW |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 7.8 kW |

## Total watiois

|                     |        |
|---------------------|--------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 8.4 kW |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 8.4 kW |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 7.8 kW |

## Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

**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

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 74 kg |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 73 kg |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 73 kg |

**Alto del paquete:**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 520 mm |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 520 mm |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 540 mm |

**Ancho del paquete:**

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete

|                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | 0.37 m <sup>3</sup> |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | 0.37 m <sup>3</sup> |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | 0.38 m <sup>3</sup> |

**Grupo de certificación:**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 371194 (E7FTEHCSI0) | EFT72 |
| 371197 (E7FTEHCPI0) | EFT72 |
| 371201 (E7FTEHCPIN) | N7RE1 |

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

Fondo de la superficie de  
cocción 540 mm