

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
- 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 PNC 164255 frytop liso

Aprobación:







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

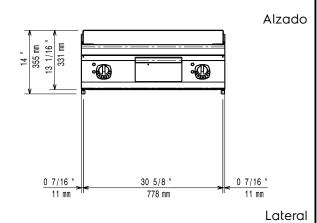
accesorios opcionales

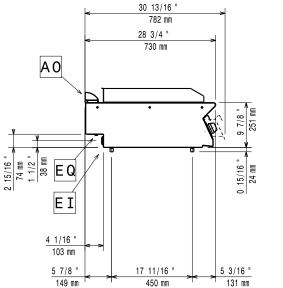
 Rascador para frytop liso Kit de sellado de juntas Soporte para sistema a puente 800 mm 	PNC 164255 PNC 206086 PNC 206137	
Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	
• Soporte para sistema a 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	
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	



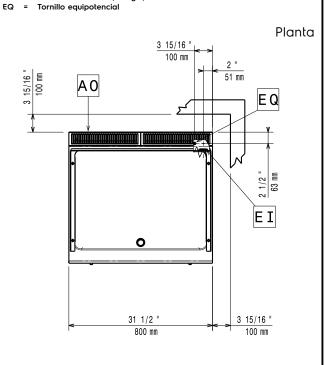


Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top eléctrico, monobloque, Cromo





El = Conexión eléctrica (energía)



C E IEC TECEE

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 watios	
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.

disiamiento termico.	
Temperatura de funcionamiento MÍN:	120 °C
	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 paquele:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	
371194 (E7FTEHCSI0)	0.37 m ³
371197 (E7FTEHCPI0)	0.37 m ³
371201 (E7FTEHCPIN)	0.38 m³
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
COCCIOII	540 IIIII

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

