

## Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a gas, módulo completo, cromo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**371038 (E7FTGHCS00)**

Fry top a GAS con placa lisa cromada, control termostático, 800mm

**371041 (E7FTGHCP00)**

Fry top a GAS con placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada, control termostático, 800mm

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción lisa cromada.
- 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 grasa.
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor.
- Bordos 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 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.

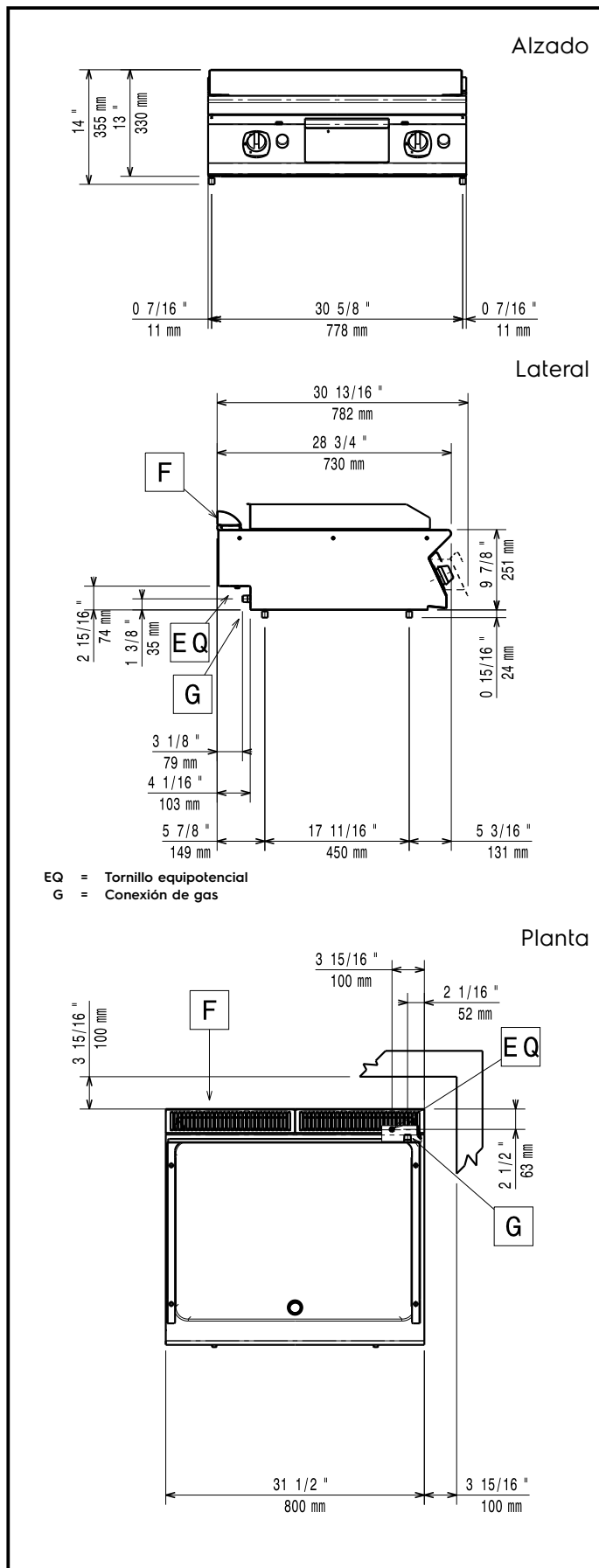
### Construcción

- 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 371038)
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada. (sólo para 371041)

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (sólo para 371041)

Aprobación: \_\_\_\_\_



### Gas

#### Potencia gas:

371038 (E7FTGHCS00) 14 kW

371041 (E7FTGHCP00) 14 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas: GLP

Entrada de gas: 1/2"

### Info

Ancho de la superficie de cocción: 730 mm

Fondo de la superficie de cocción: 540 mm

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

#### Peso del paquete

371038 (E7FTGHCS00) 79 kg

371041 (E7FTGHCP00) 77 kg

Alto del paquete: 520 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete: 0.37 m<sup>3</sup>

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.

Grupo de certificación: N7RG