

## Línea de Cocción Modular

### 900XP Fry Top Eléctrico HP 1200mm

#### Placa Lisa de cromo antirayaduras

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391404 (E91IKDAOMIA)**

Fry top eléctrico con superficie de cocción lisa NitroChrome3 resistente a rayaduras, horizontal, control termostático, raspador incluido - HP

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción de cromo suave, resistente a las rayaduras. - Elementos calefactores colocados debajo de la placa de cocción para garantizar un tiempo de calentamiento muy rápido hasta la temperatura máxima y una recuperación rápida de la temperatura. - Control termostático de alta precisión. - Para instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistema de Sbalzo. - Cajones extraíbles debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas. - Estructura base y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. - Placa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm para procesos de cocción complejos. - Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

### Características técnicas

- Instalación exclusiva IcyHot: El Fry Top HP puede instalarse sobre la base Re-freezer HP (con de temperatura dual como refrigerador o congelador) y así tener un único aparato que utilizado simultáneamente incrementa la productividad y el alm
- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Dos agujeros de drenaje en la superficie de cocción permiten que la grasa se deposite en dos contenedores de 3 litros cada uno colocados debajo de la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Tiene 4 mandos independientes para regular la temperatura de las diferentes zonas de la superficie de cocción, proporcionando una mayor flexibilidad.
- Superficie de cocción resistente a rayaduras gracias a un tratamiento especial de la placa de cromo.
- Superficie de cromo fácil de limpiar y resistente a la corrosión.
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Superficie de cocción completamente lisa.
- Superficie de cocción - resistente a las rayaduras - de 20 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

### accesorios incluidos

- 1 de Raspador para frytop liso PNC 164255

### accesorios opcionales

- Raspador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Soporte para sistema a puente PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206141 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm ☐

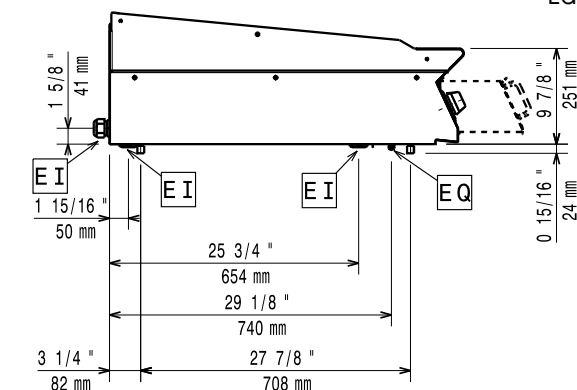
Aprobación: \_\_\_\_\_

- |                                   |            |                          |
|-----------------------------------|------------|--------------------------|
| • Pasamanos 1200MM                | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Drenaje de agua para frytops HP | PNC 206345 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top            | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm       | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm       | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |

Alzado

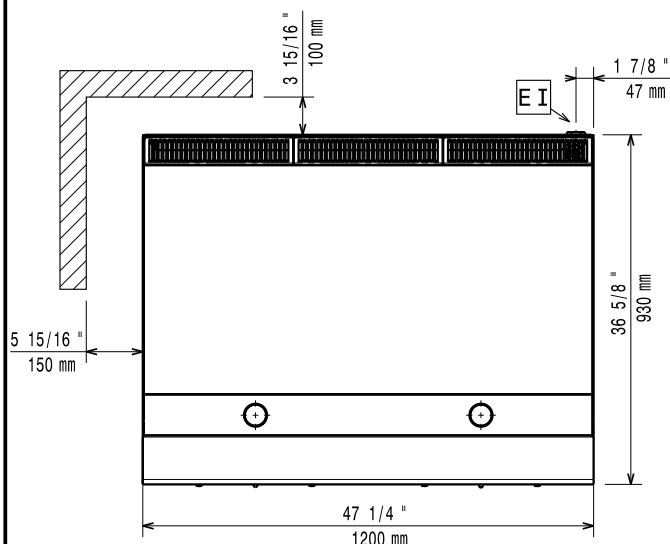


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| Predispuesto para:    |                         |
| Total watos           | 20 kW                   |

### Info

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| Dimensiones externas, ancho        | 1200 mm             |
| Dimensiones externas, fondo        | 930 mm              |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm              |
| Peso neto                          | 150 kg              |
| Peso del paquete                   | 191 kg              |
| Alto del paquete:                  | 580 mm              |
| Ancho del paquete:                 | 1010 mm             |
| Fondo del paquete:                 | 1260 mm             |
| Volumen del paquete                | 0.74 m <sup>3</sup> |
| Configuración                      | Planta              |
| Ancho de la superficie de cocción: | 1194 mm             |
| Fondo de la superficie de cocción  | 610 mm              |

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.