

Línea de Cocción Modular  
**900XP Fry Top Eléctrico HP 1200mm**  
 Placa lisa y ranurada de cromo  
 antirayaduras

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391405 (E9IIMDAOMIA)**

Fry Top eléctrica con superficie de cocción NitroChrome3 resistente a las rayaduras, 2/3 liso y 1/3 ranurada, horizontal, control termostático, raspador incluido - HP

## Descripción

### Artículo No.

- 2/3 superficie de cromo lisa y 1/3 ranurada para cocinar 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 instalar en instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en 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. - Superficie de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm. - 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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Superficie de cocción - resistente a las rayaduras - de 20 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

## accesorios incluidos

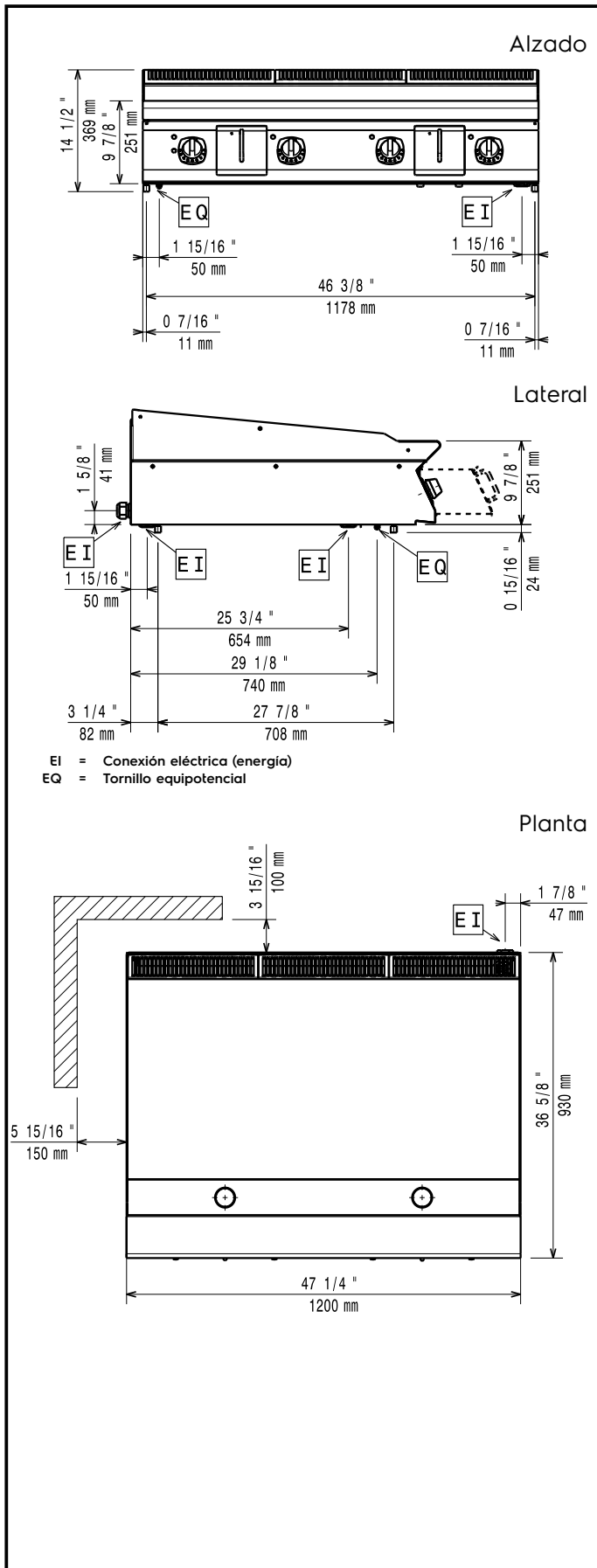
- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

## accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139

Aprobación: \_\_\_\_\_

- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Pasamanos 1200MM PNC 206309
- Drenaje de agua para frytops HP PNC 206345
- Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420
- Campana para Fry Top PNC 206455
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050



### 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	189 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	1260 mm
Volumen del paquete	0.75 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.