

**Línea de Cocción Modular  
 900XP 1200mm Fry Top a Gas HP, Placa  
 Lisa y Ranurada de Cromo  
 antirayaduras**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391407 (E9I1MAAOMIA)**

Fry top de gas con placa de cocción NitroChrome3 resistente a rayaduras 2/3 lisa y 1/3 ranurada, horizontal, control termostático, raspador incluido

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de cocción de cromo 2/3 lisa y 1/3 ranurada, resistente a las rayaduras. - Quemadores a gas de 33 kW con válvula termostática y llama autoestabilizada. - Rango de temperatura hasta 270°C. - 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.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- 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 cromo fácil de limpiar y resistente a la corrosión.
- Superficie de cocción resistente a rayaduras gracias a un tratamiento especial de la placa de cromo.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

## Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- 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 - resistente a las rayaduras - de 20 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.

## 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 206468
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	33 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

**Info**

<b>Temperatura de funcionamiento MÍN:</b>	90 °C
<b>Temperatura de funcionamiento MÁX:</b>	270 °C
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	1200 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	930 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	250 mm
<b>Peso neto</b>	150 kg
<b>Peso del paquete</b>	201 kg
<b>Alto del paquete:</b>	600 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1040 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	1300 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.81 m <sup>3</sup>
<b>Ancho de la superficie de cocción:</b>	1194 mm
<b>Fondo de la superficie de cocción</b>	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.