

Línea de Cocción Modular 900XP 1200mm Fry Top a Gas HP, Placa Lisa de Cromo Antirayaduras

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391406 (E911KAAOMIA)

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

Descripción

Artículo No.

- Placa de cocción de cromo lisa resistente a las rayaduras. - Quemadores a gas de 33 kW con válvula termostática y llama autoestabilizada. - Rango de temperatura hasta 270°C. - Para instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo. - Cajones extraíbles debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas. - Cuerpo 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 para cocciones 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.
- 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 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 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 completamente lisa.

accesorios incluidos

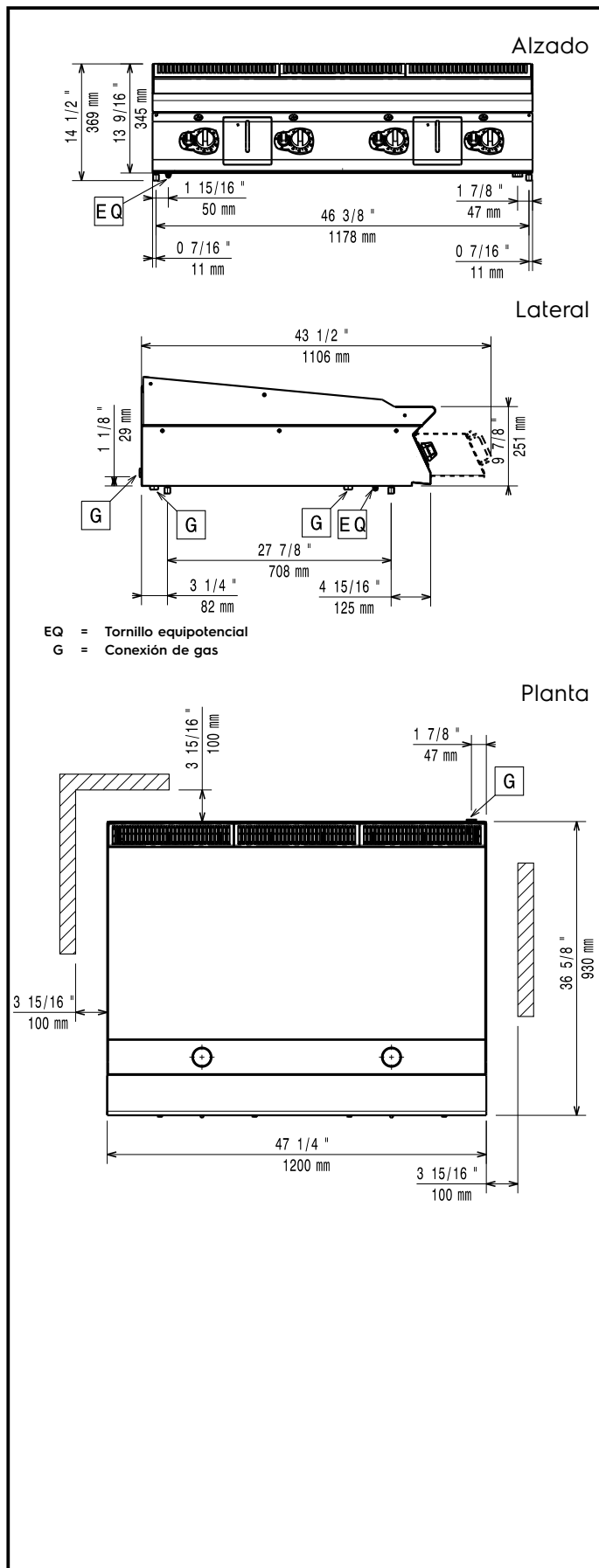
- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- 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
- Pasamanos 1200MM PNC 206309

Aprobación: _____

- 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

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

Info

Dimensiones externas, ancho	1200 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	150 kg
Peso del paquete	199 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	1270 mm
Volumen del paquete	0.75 m ³
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.