

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top eléctrico, medio módulo, cromo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391072 (E9FTEDCS00)**

 Fry top Eléctrico 400mm con  
placa inclinada lisa cromo,  
control termostático

**391175 (E9FTEDCS0N)**

\* NOT TRANSLATED \*

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa de cocción de 15mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Resistencias acorazadas en Incoloy bajo la placa de cocción
- Superficie de cocción en cromo duro
- Control termostático; termostato de seguridad. Rango de temperatura de 120°C a 280°C

### 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 llt.
- Elementos de calentamiento en Incoloy posicionados bajo la placa de cocción.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°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 15 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- 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.

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

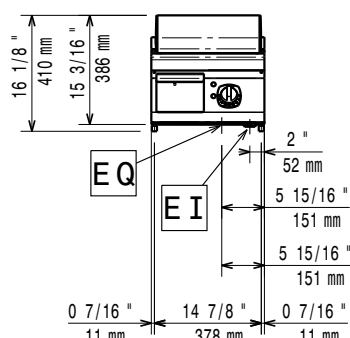
### accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐

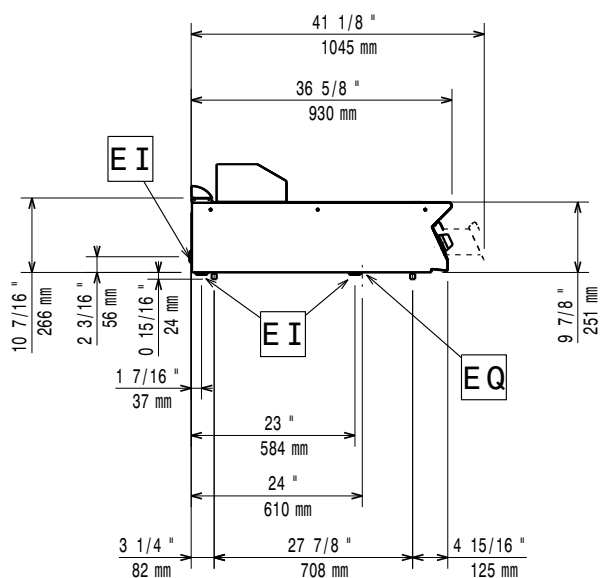
Aprobación: \_\_\_\_\_

- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Drenaje de agua para frytops de 400mm PNC 206153 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Pasamanos 1200MM PNC 206309 ☐
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- Campana para Fry Top PNC 206455 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 216046 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278 ☐

Alzado

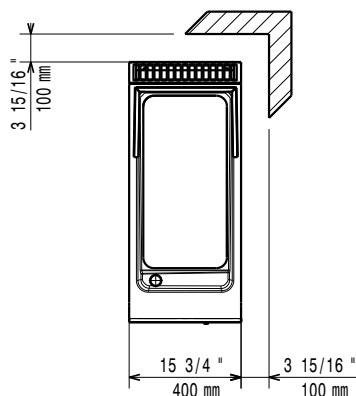


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Dimensiones externas

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.

### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 391072 (E9FTEDCS00) | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| 391175 (E9FTEDCS0N) | 230 V/3 ph/50/60 Hz     |

Total watos 7.5 kW

### Info

Temperatura de funcionamiento MÍN: 120 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 280 °C

Dimensiones externas, ancho 400 mm

Dimensiones externas, fondo 930 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 55 kg

#### Peso del paquete

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 391072 (E9FTEDCS00) | 56 kg |
| 391175 (E9FTEDCS0N) | 55 kg |

#### Alto del paquete:

|                     |        |
|---------------------|--------|
| 391072 (E9FTEDCS00) | 580 mm |
| 391175 (E9FTEDCS0N) | 540 mm |

#### Ancho del paquete:

460 mm

#### Fondo del paquete:

1020 mm

#### Volumen del paquete

|                     |         |
|---------------------|---------|
| 391072 (E9FTEDCS00) | 0.27 m³ |
| 391175 (E9FTEDCS0N) | 0.25 m³ |

#### Grupo de certificación:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| 391072 (E9FTEDCS00) | EFT9I |
| 391175 (E9FTEDCS0N) | N9REI |

Ancho de la superficie de cocción: 330 mm

Fondo de la superficie de cocción: 700 mm