

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top Eléctrico 800mm Placa lisa de cromo cepillado

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391400**  
**(E9IINDAOMEA)**

Fry top Eléctrico de módulo completo placa de cocción de cromo cepillado, horizontal, control termostático, raspador incluido

**391399**  
**(E9IINIAOMEA)**

Fry top eléctrico de módulo completo con placa lisa de cromo cepillado, horizontal, 230V, control termostático, raspador y tapón incluidos

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Superficie de cocción de cromo cepillado, lisa. Rango de temperatura de 120°C a 280°C. Para instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en voladizo. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasa. Cuerpo y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Tapa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm de alta resistencia. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

### 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.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del módulo del área de cocción.
- 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 acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso.
- Rascador de placa lisa incluido de serie.
- 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 completamente lisa.
- Superficie de acero recubierto en cromo de 15 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 Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296

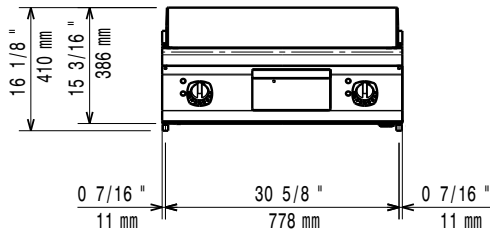
### accesorios opcionales

- 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 ☐

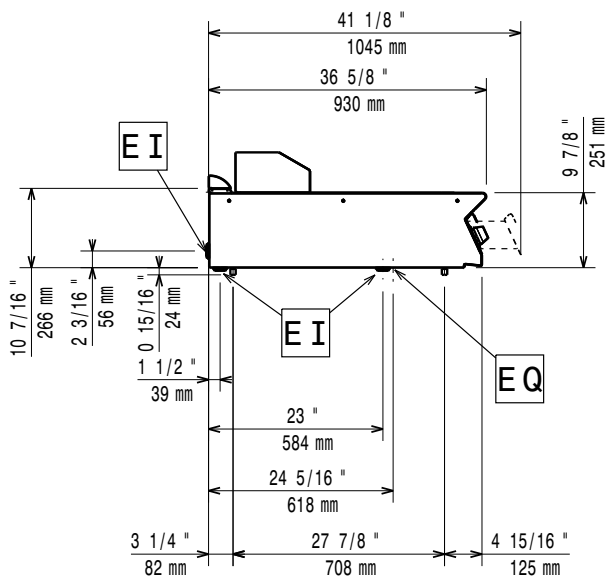
Aprobación: \_\_\_\_\_

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm          | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm          | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapón para frytop con placa horizontal         | PNC 206296 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 800mm (sólo para 391400)     | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE                | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos 1200MM                               | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops  | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)       | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top                           | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda       | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                       | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                      | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                      | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Drenaje de agua para frytops de 800mmm         | PNC 216153 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800mm                              | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |

Alzado

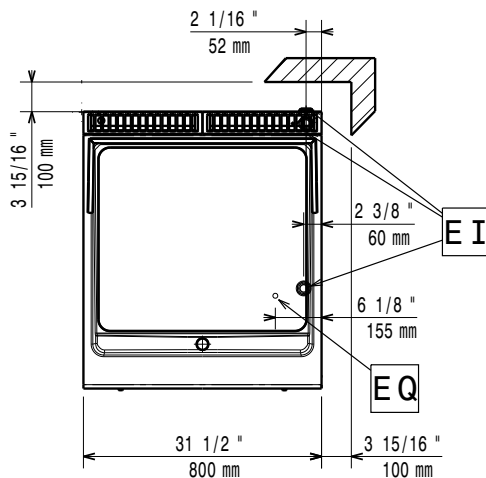


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

391400 (E9IINDAOMEA)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
391399 (E9IINIAOMEA)	230 V/3 ph/50/60 Hz

#### Predispuesto para:

Total vatios	15 kW
--------------	-------

### Info

#### Temperatura de funcionamiento MÍN:

120 °C

#### Temperatura de funcionamiento MÁX:

280 °C

#### Dimensiones externas, ancho

800 mm

#### Dimensiones externas, fondo

930 mm

#### Dimensiones externas, alto

250 mm

#### Peso neto

105 kg

#### Peso del paquete

391400 (E9IINDAOMEA)	103 kg
391399 (E9IINIAOMEA)	102 kg

#### Alto del paquete:

391400 (E9IINDAOMEA)	580 mm
391399 (E9IINIAOMEA)	540 mm

#### Ancho del paquete:

391400 (E9IINDAOMEA)	1010 mm
391399 (E9IINIAOMEA)	1020 mm

#### Fondo del paquete:

860 mm

#### Volumen del paquete

391400 (E9IINDAOMEA)	0.5 m³
391399 (E9IINIAOMEA)	0.47 m³

#### Ancho de la superficie de cocción:

730 mm

#### Fondo de la superficie de cocción

700 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.