

## Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top Eléctrico 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391356 (E9IILDAOMCA)**

Fry top eléctrico TOP con placa de cocción de cromo cepillado, ranurada, inclinada, control termostático, raspador incluido

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción de cromo cepillado, ranurada. - Rango de temperatura de 120°C a 280°C. - Para instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo. - Cajón extraíble 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. - Tapa 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

- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema 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 1,5 lt.
- 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.
- 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 para placa ranurada incluido de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Superficie de acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente ranurada.
- 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 ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420

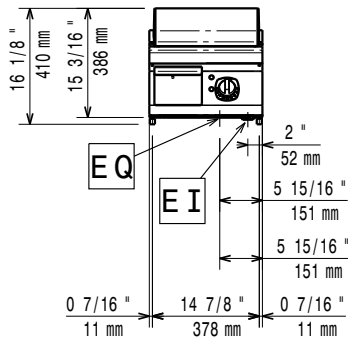
### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐

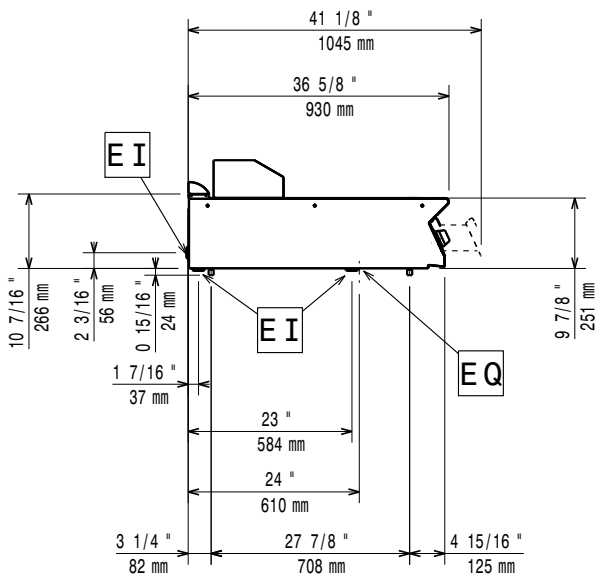
Aprobación: \_\_\_\_\_

|                                                                                                         |            |                          |                                                                                        |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm                                                                 | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)                                                    | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm                                                                 | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)                                             | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm                                                                 | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> | • Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas | PNC 206420 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm                                                                 | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> | • Campana para Fry Top                                                                 | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm                                                       | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos laterales, derecha e izquierda                                             | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm                                                      | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 400 mm                                                             | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm                                                      | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm                                                             | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm                                                      | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm                                                            | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Drenaje de agua para frytops de 400mm                                                                 | PNC 206153 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm                                                            | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm                                                                  | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque                                | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra                                                          | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Drenaje de agua para frytops de 800mm                                                | PNC 216153 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                        | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 400mm                                                                    | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm                                                                    | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos top                                       | PNC 216278 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas                                             | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)                                  | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque                                       | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada                                          | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)      | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm                                                    | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Alzatina de humos 800mm                                                                               | 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"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP)                                                                      | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)                                                                     | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |                                                                                        |            |                          |

Alzado

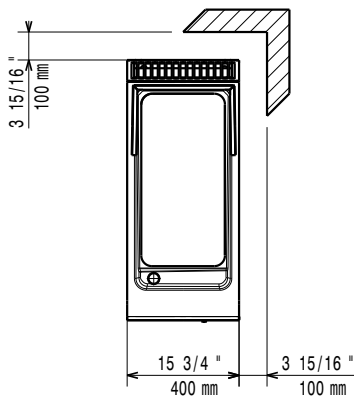


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



#### Eléctrico

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| Total watos           | 7.5 kW                  |

#### Info

Temperatura de funcionamiento del horno  
 Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):

Dimensiones de la cavidad del horno (alto):

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):

Dimensiones externas, ancho 400 mm

Dimensiones externas, fondo 930 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 55 kg

Peso del paquete 53 kg

Alto del paquete: 580 mm

Ancho del paquete: 470 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.28 m<sup>3</sup>

Superficie útil de la placa radiante (largo):

Superficie útil de la placa radiante (fondo):

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.