

Línea de Cocción Modular 900XP Fry Top a Gas 800mm Placa lisa y ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391397 (E9FTGHSP0C)

Fry top a gas Monobloque con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada inclinada

391403 (E9I1MAA0MEA)

Frytop de gas de módulo completo con placa de cocción de cromo cepillado, 2/3 liso y 1/3 ranurada cepillado, inclinado, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada en acero recubierto.
- Quemadores a gas de 16 kW con llave de gas y encendedor piezoeléctrico.
- Para instalar en instalaciones de isla, puentes de soporte o 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.
- Placa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm.
- Bordos 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 3 lt. (sólo para 391397)
- Control del gas de alta precisión con llama piloto y encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida. (sólo para 391397)
- Alzatina soldada en acero inoxidable sobre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. (sólo para 391397)
- La superficie de cocción se puede quitar para su mantenimiento realizado siempre por un técnico autorizado. (sólo para 391397)
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- 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. (sólo para 391403)
- 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. (sólo para 391403)
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida. (sólo para 391403)
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del módulo del área de cocción. (sólo para 391403)
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C. (sólo para 391403)
- 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. (sólo para 391403)
- Raspadores con cuchillas lisas y ranuradas incluidas de serie. (sólo para 391403)
- Adecuado para la instalación en el mostrador. (sólo para 391403)

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 acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso. (sólo para 391403)
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada. (sólo para 391403)

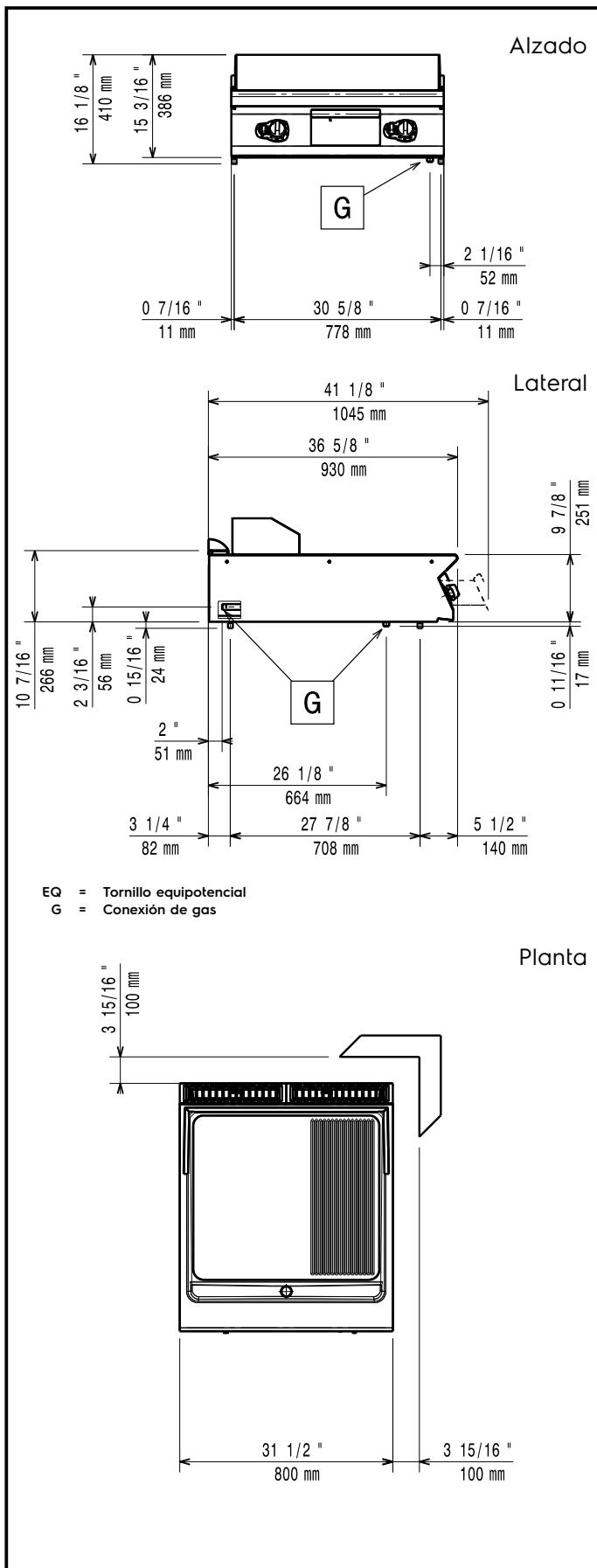
Aprobación: _____

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255 (sólo para 391403)
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (sólo para 391403) PNC 206420

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- 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
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Alzatina de humos 800mm (sólo para 391397) PNC 206304
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas PNC 206420
- Campana para Fry Top (sólo para 391403) PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - (sólo para 391403) PNC 206467
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Drenaje de agua para frytops de 800mmm PNC 216153
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



Gas

Potencia gas:	
391397 (E9FTGHSP0C)	16 kW
391403 (E9IIMAAOMEA)	20 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Ancho de la superficie de cocción:

391397 (E9FTGHSP0C)	744 mm
391403 (E9IIMAAOMEA)	730 mm

Fondo de la superficie de cocción

391397 (E9FTGHSP0C)	647 mm
391403 (E9IIMAAOMEA)	700 mm

Temperatura de funcionamiento MÍN:

391397 (E9FTGHSP0C)	210 °C
391403 (E9IIMAAOMEA)	90 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX:

391397 (E9FTGHSP0C)	420 °C
391403 (E9IIMAAOMEA)	270 °C

Dimensiones externas, ancho 800 mm

Dimensiones externas, fondo 930 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 105 kg

Peso del paquete

391397 (E9FTGHSP0C)	103 kg
391403 (E9IIMAAOMEA)	100 kg

Alto del paquete:

391397 (E9FTGHSP0C)	530 mm
391403 (E9IIMAAOMEA)	580 mm

Ancho del paquete:

391397 (E9FTGHSP0C)	1020 mm
391403 (E9IIMAAOMEA)	1010 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

391397 (E9FTGHSP0C)	0.46 m ³
391403 (E9IIMAAOMEA)	0.5 m ³

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.