

## línea de Cocción Modular 900XP Fry Top eléctrico, módulo completo, cromo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391073 - 391176 - 391074 - 391177

### 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

Aprobación: \_\_\_\_\_

### 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 Ilt.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

### 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. (sólo para 391073, 391176)
- [NOT TRANSLATED]
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada. (sólo para 391074, 391177)

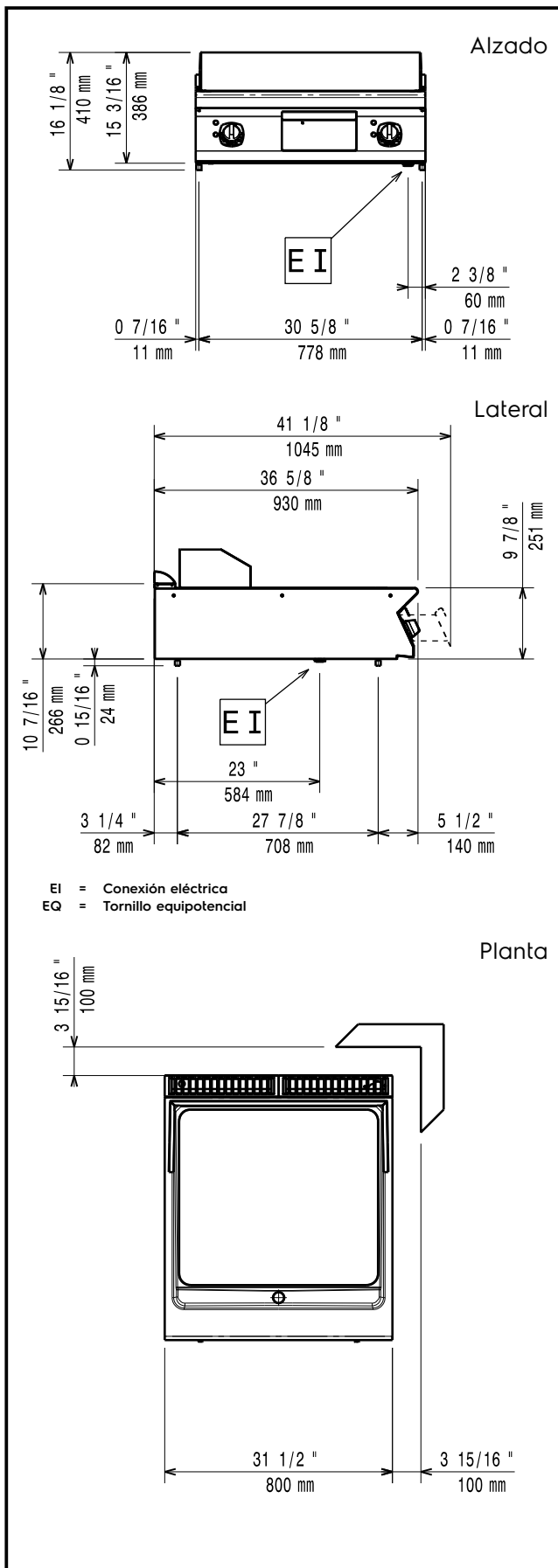
### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado PNC 206420 - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (sólo para 391074, 391177)

### 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
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140

- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Alzatina de humos 800mm (sólo para 391074) 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 (sólo para 391074, 391177) PNC 206420
- 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 800mm PNC 216153
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

391073 (E9FTEHCS00)	380-400 V/3 ph/50/60 Hz
391176 (E9FTEHCS0N)	230 V/3 ph/50/60 Hz
391074 (E9FTEHCP00)	380-400 V/3 ph/50/60 Hz
391177 (E9FTEHCP0N)	230 V/3 ph/50/60 Hz

#### Potencia instalada:

15 kW

#### Total watos

15 kW

### Info

#### Ancho de la superficie de cocción:

730 mm

#### Fondo de la superficie de cocción

700 mm

#### Temperatura de funcionamiento MÍN:

120 °C

#### Temperatura de funcionamiento MÁX:

280 °C

#### Peso neto

391073 (E9FTEHCS00)	90,5 kg
391176 (E9FTEHCS0N)	105 kg
391074 (E9FTEHCP00)	88 kg
391177 (E9FTEHCP0N)	105 kg

#### Peso del paquete

391073 (E9FTEHCS00)	101,5 kg
391176 (E9FTEHCS0N)	120 kg
391074 (E9FTEHCP00)	99 kg
391177 (E9FTEHCP0N)	120 kg

#### Alto del paquete:

391073 (E9FTEHCS00)	560 mm
391176 (E9FTEHCS0N)	540 mm
391074 (E9FTEHCP00)	540 mm
391177 (E9FTEHCP0N)	540 mm

#### Ancho del paquete:

391073 (E9FTEHCS00)	1010 mm
391176 (E9FTEHCS0N)	900 mm
391074 (E9FTEHCP00)	1020 mm
391177 (E9FTEHCP0N)	1020 mm

#### Fondo del paquete:

391073 (E9FTEHCS00)	860 mm
391176 (E9FTEHCS0N)	1020 mm
391074 (E9FTEHCP00)	860 mm
391177 (E9FTEHCP0N)	860 mm

#### Volumen del paquete

391073 (E9FTEHCS00)	0,49 m <sup>3</sup>
391176 (E9FTEHCS0N)	0,5 m <sup>3</sup>
391074 (E9FTEHCP00)	0,47 m <sup>3</sup>
391177 (E9FTEHCP0N)	0,47 m <sup>3</sup>

#### Grupo de certificación:

391073 (E9FTEHCS00)	N9RE
391176 (E9FTEHCS0N)	N9REI
391074 (E9FTEHCP00)	N9RE
391177 (E9FTEHCP0N)	N9REI

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.