

**Línea de Cocción Modular  
EVO700 400mm Fry Top a Gas,  
superficie de Cromo Cepillado Liso**



372320 (Z7IIKAAOMCA)

Fry top gas top en CROMO CEPILLADO de 400mm , placa lisa,inclinada,control termostático, raspador incluido

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de cocción lisa en cromo cepillado.
- Adecuado para ser utilizado con gas natural o GLP.
- Rango de temperatura de 100 ° C a 280 ° C.
- Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasa - Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. -
- Bordes laterales en ángulo recto para permitir la unión empotrada entre unidades.
- Puede ser instalado en base abierta o soportes de puente.

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_  
**MODELO #** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_

## 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 1lt.
- Recipiente grande para la recolección de grasas disponible como accesorio para instalar bajo los elementos top sobre la base armario.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura de 100°C a 280°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

- Superficie de cocción completamente lisa.
- Superficie de cocción de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

Part of



Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

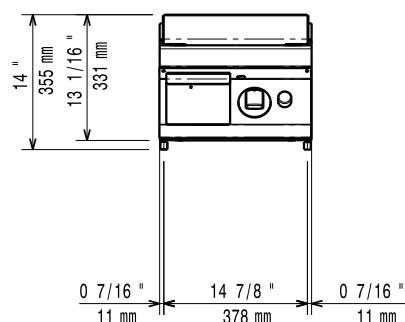
**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

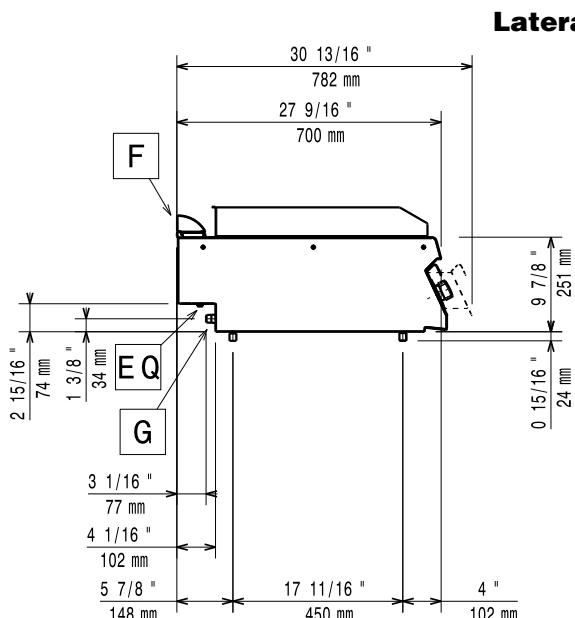
**accesorios opcionales**

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127
- 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
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 206166
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206240
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 206320
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400
- Campana para Fry Top PNC 206455
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700 PNC 206466
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225





**Alzado**



**EQ** = Tornillo equipotencial

**G** = Conexión de gas

**Lateral**

## Gas

Potencia gas:	7 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
Entrada de gas	1/2"

## Info

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.

### Temperatura de funcionamiento

MÍN:	100 °C
------	--------

### Temperatura de funcionamiento

MÁX:	280 °C
------	--------

**Dimensiones externas, ancho** 400 mm

**Dimensiones externas, fondo** 700 mm

**Dimensiones externas, alto** 250 mm

**Peso neto** 40 kg

**Peso del paquete** 44 kg

**Alto del paquete:** 530 mm

**Ancho del paquete:** 460 mm

**Fondo del paquete:** 820 mm

**Volumen del paquete** 0.2 m<sup>3</sup>

**Ancho de la superficie de cocción:** 330 mm

**Fondo de la superficie de cocción** 540 mm

**Planta**

