

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**372320 (Z7IIKAAOMCA)**

Fry top gas top en CROMO  
CÉPILLADO 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.
- Bordos laterales en ángulo recto para permitir la unión empotrada entre unidades.
- Puede ser instalado en base abierta o soportes de puente.

**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.

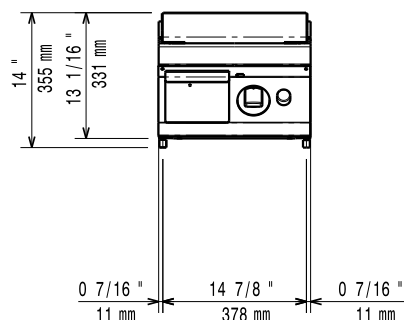
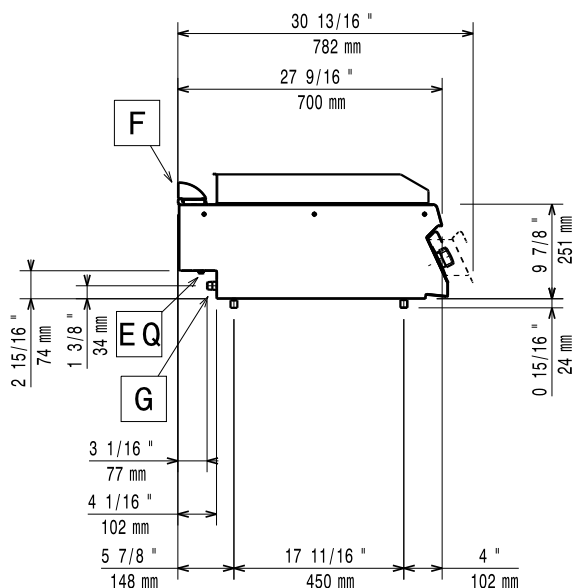
**Aprobación:** \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

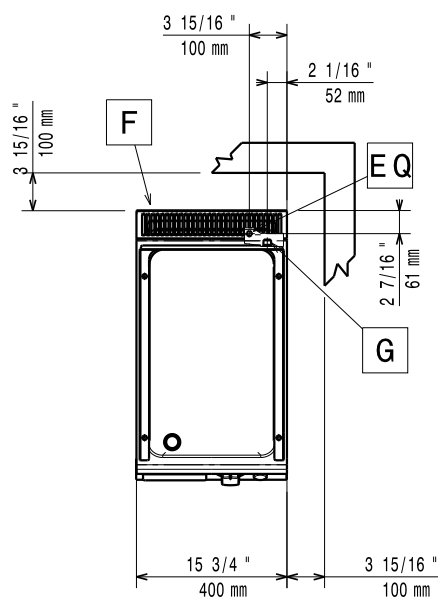
**accesorios opcionales**

- 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**

**Lateral**


EQ = Tornillo equipotencial

G = Conexión de gas

**Planta**

**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 m³

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

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