

Línea de Cocción Modular Fry top gas top en cromo cepillado con placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada, inclinada

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



372335 (Z7IIMAAOMEA)

Fry top gas top CROMO CEPILLADO de 800mm, con placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada, inclinada, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No.

Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente. Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 acanalada 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 y 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.

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 1,5 lt.
- 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.
- Raspadores con cuchillas lisas y ranuradas incluidas de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- 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.
- Superficie de cocción de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

<u>Aprobación:</u>





accesorios incluidos

• 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

• 1 de Rascador para frytop ranurado, incluye PNC 206420 cuchillas para superficies lisas y ranuradas

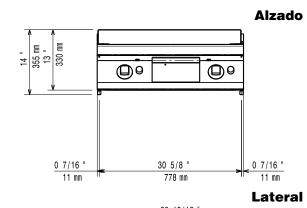
accesorios opcionales

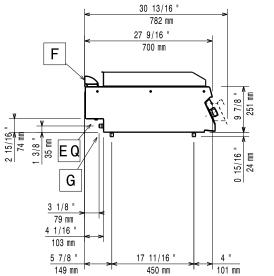
acception operation		
Rascador para frytop liso	PNC 164255	
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
 Conducto de humos, diámetro 150 mm 	PNC 206132	
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	
 Soporte para sistema a puente 800 mm 	PNC 206137	
Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	
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	
 Pasamanos frontal 800 mm 	PNC 206167	
 Apoyaplatos 800 mm 	PNC 206186	
 Pasamanos frontal 1200 mm 	PNC 206191	
 Pasamanos frontal 1600 mm 	PNC 206192	
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206240	
 Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm 	PNC 206246	
 Alzatina de humos 800mm 	PNC 206304	
• 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	
• Rascador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas	PNC 206420	
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	



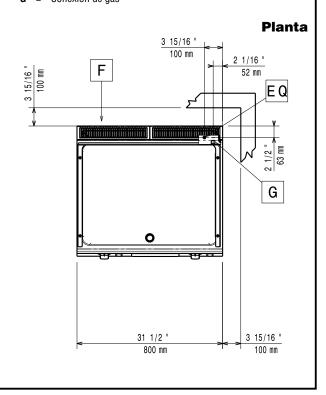


Línea de Cocción Modular Fry top gas top en cromo cepillado con placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada,inclinada





EQ = Tornillo equipotencialG = Conexión de gas



Gas

Potencia gas: 14 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	28U ∘C

280°C 800 mm Dimensiones externas, ancho 700 mm Dimensiones externas, fondo Dimensiones externas, alto 250 mm Peso neto 70 kg Peso del paquete 77 kg Alto del paquete: 520 mm Ancho del paquete: 820 mm Fondo del paquete: 860 mm Volumen del paquete $0.37 \, m^3$ Ancho de la superficie de cocción: 730 mm Fondo de la superficie de cocción 540 mm

