

## Línea de Cocción Modular **EVO700 Fry top gas top cromo cepillado 800 mm**



372330 (Z7IIKAAOMEA)

Fry top gas top CROMO CEPILLADO de 800mm con placa lisa,inclinada, control termostático, raspador incluido

### Descripción

#### Artículo No.

Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente. 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 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.

**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 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.
- Rascador de placa lisa incluido de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- 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.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

Part of



Electrolux  
Professional  
Group

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

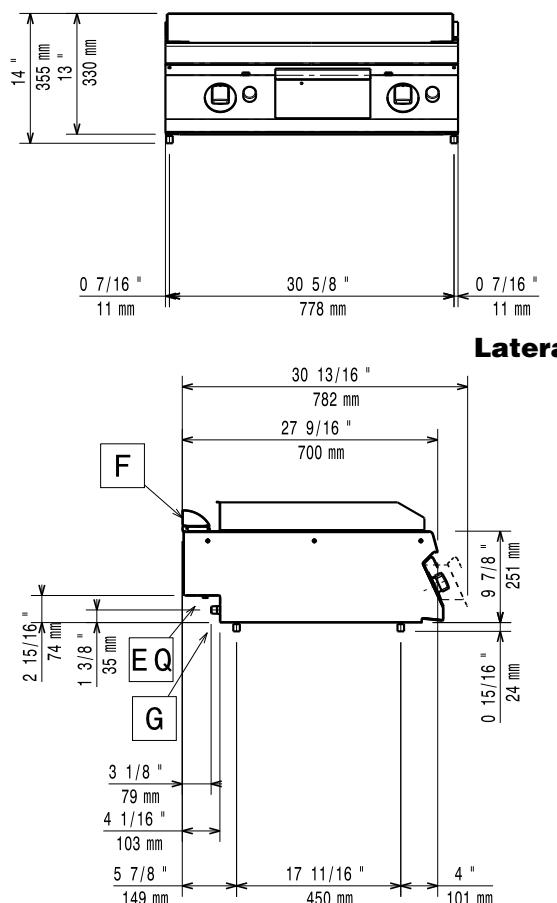
### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

### accesorios opcionales

• Rascador para frytop liso	PNC 164255	<input type="checkbox"/>
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206240	<input type="checkbox"/>
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 206320	<input type="checkbox"/>
• Kit recolector de grasas/aceites para frytops	PNC 206346	<input type="checkbox"/>
• Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Campana para Fry Top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700	PNC 206466	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>





**EQ** = Tornillo equipotencial  
**G** = Conexión de gas

### Alzado

### Lateral

### Planta

### 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

MÁX: 280 °C

Dimensiones externas, ancho 800 mm

Dimensiones externas, fondo 700 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 70 kg

Peso del paquete 77 kg

Alto del paquete: 540 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.38 m³

Ancho de la superficie de cocción: 730 mm

Fondo de la superficie de cocción 540 mm