

Línea de Cocción Modular
Fry top eléctrico con placa lisa
cromada, control termostático,
medio módulo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**372193 (Z7FTEDCS10)**Fry top eléctrico top en
CROMO de 400mm, con
placa lisa, control
termostático, medio, raspador
incluido**Descripción****Artículo No.** _____

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados

Para instalarse sobre bases abiertas o soportes a puente. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite

Gran orificio con cajón recolector de grasas

Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

Superficie de cocción lisa en cromo duro. Rango de temperatura de 110°C a 300°C

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.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- 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.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La superficie de cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Superficie de cocción cromada pulida de 12 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- 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 completamente lisa.

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
- 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
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 206320
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400
- Campana para Fry Top PNC 206455

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3 ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	4.2 kW
Total watos	4.2 kW

Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor.

Temperatura de funcionamiento	
MÍN:	120 °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	41 kg
Alto del paquete:	530 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.2 m ³
Grupo de certificación:	EFT71
Ancho de la superficie de cocción:	330 mm
Fondo de la superficie de cocción	540 mm