

Línea de Cocción Modular

Fry top HP 1200 mm eléctrico con superficie de cocción de cromo resistente a rayaduras, horizontal, c

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392404 (Z9IIKDAOMIA)

Fry top eléctrico HP de cromo placa lisa de 1200 mm, control termostático, resistente a rayaduras. Raspador incluido

Descripción

Artículo No. _____

Superficie de cocción suave y resistente a los arañazos de cromo. Elementos calefactores colocados debajo de la placa de cocción para garantizar un tiempo de calentamiento muy rápido hasta la temperatura máxima y una recuperación rápida de la temperatura. Control termostático de alta precisión. Para ser instalado en instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en voladizo. Cajones extraíbles debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasa y grasa. Cuerpo y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Tapa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de alta resistencia de 2 mm. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Dos agujeros de drenaje en la superficie de cocción permiten que la grasa se deposite en dos contenedores de 3 litros cada uno colocados debajo de la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Tiene 4 mandos independientes para regular la temperatura de las diferentes zonas de la superficie de cocción, proporcionando una mayor flexibilidad.
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- 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 - resistente a las rayaduras - de 20 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.

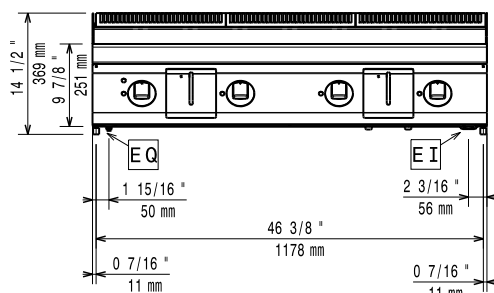
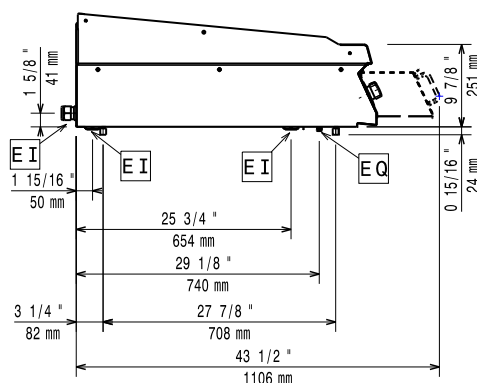
Aprobación: _____

accesorios incluidos

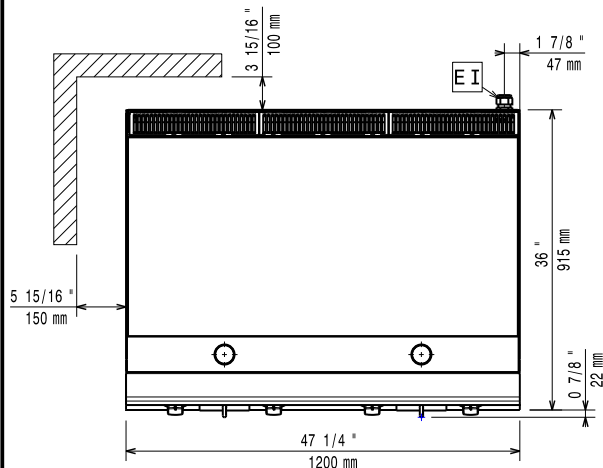
- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- 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 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) PNC 206289 ☐
- Extensión para columna de agua PNC 206290 ☐
- Desagüe para fry tops HP PNC 206345 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐
- Campana para Fry Top PNC 206455 ☐

Alzado

Lateral


EI = Conexión eléctrica
 (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
Predispuesto para:	
Total watos	20 kW

Info

Dimensiones externas, ancho	1200 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	150 kg
Peso del paquete	189 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	1270 mm
Volumen del paquete	0.75 m³

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.