

Línea de Cocción Modular EVO900 1200mm Fry top eléctrico top HP de cromo placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada,

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392405 (Z9IIMDAOMIA)

Fry top eléctrico top HP de cromo placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada, resistente a las rayaduras. Raspador incluido.

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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- 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
•	1 de Rascador para frytop ranurado, incluye	PNC 206420
	cuchillas para superficies lisas y ranuradas	

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 (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	
Campana para Fry Top	PNC 206455	











Línea de Cocción Modular EVO900 1200mm Fry top eléctrico top HP de cromo placa lisa 2/3 y 1/3 ranurada,

Alzado ٩ • **(** • ΕI EQ 1 15/16 " 2 3/16 50 mm 46 3/8 ' 1178 mm 0 7/16 " 0 7/16 " 11 mm 11 mm Lateral 1 5/8 " 41 mm 251 - 8 15/16 " 24 mm ΕI ΕI ΕQ 1 15/16 25 3/4 " 654 mm 29 1/8 " 740 mm 3 1/4 " 27 7/8 " 82 mm 708 mm 43 1/2 " 1106 mm = Conexión eléctrica (energía) **EQ** = Tornillo equipotencial **Planta** 1 7/8 " ΕI 36 " 915 mm 5 15/16 150 mm 0 0 22 mm 47 1/4 " 1200 mm

Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3 ph/50-60 Hz

Predispuesto para:

Total watios 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	170 kg
Alto del paquete:	540 mm
Ancho del paquete:	1400 mm
Fondo del paquete:	900 mm
Volumen del paquete	0.68 m ³

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.







