

**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: _____

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

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	<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"/>
• Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>
• Extensión para columna de agua	PNC 206290	<input type="checkbox"/>
• Desagüe para fry tops HP	PNC 206345	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Campana para Fry Top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>



