

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.

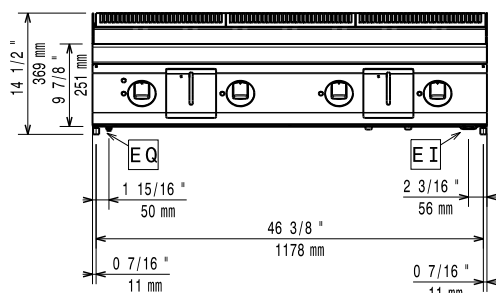
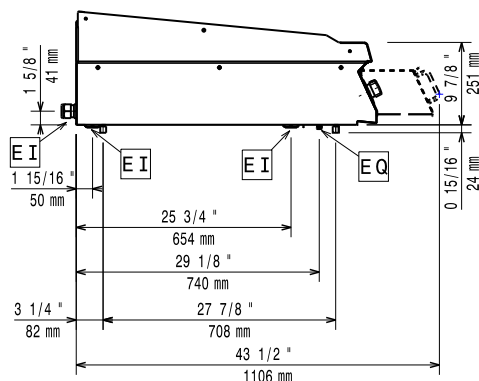
Aprobación: _____

accesorios incluidos

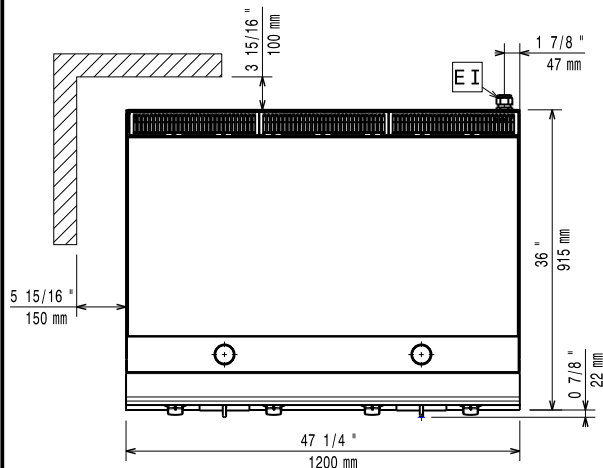
- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado, incluye PNC 206420
cuchillas para superficies lisas y ranuradas

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 PNC 206289 ☐
(extensión para columna no incluida)
- 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 170 kg
 Alto del paquete: 540 mm
 Ancho del paquete: 1400 mm
 Fondo del paquete: 900 mm
 Volumen del paquete 0.68 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.