

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

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 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.