

Línea de Cocción Modular
Fry top eléctrico con placa inclinada
lisa cromo, control termostático,
alzatina y rascador incluido

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**392072 (Z9FTEDCS00)**

Fry top eléctrico con placa inclinada lisa cromo, control termostático, alzatina y rascador incluido, medio módulo

392175 (Z9FTEDCS0N)

Fry top eléctrico con placa inclinada lisa cromo, control termostático, alzatina y rascador incluido

Descripción**Artículo No.** _____

Superficie de cocción lisa en acerocromo niquelado. Para instalación sobre bases abiertas, soportes a puente o sistemas sbalzo. Cajón extraíble bajo la superficie de cocción para la recolección de grasas. Cuerpo y top de trabajo de la unidad totalmente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top de trabajo ultrarresistente en acero inoxidable de 2 mm. Bordos laterales en ángulo recto para permitir un ajuste enrasado de las unidades.

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- En la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de 1lt.
- Elementos de calentamiento en Incoloy posicionados bajo la placa de cocción.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La superficie de cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Superficie de cocción cromada pulida de 15 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación: _____

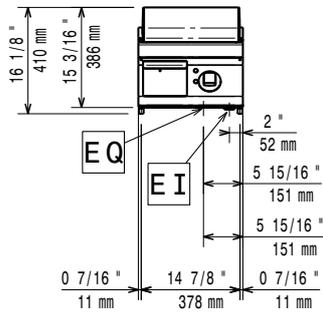
accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

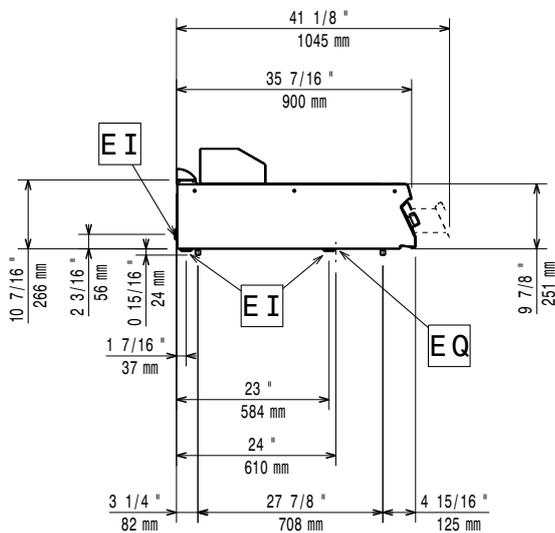
accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- 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
- Drenaje de agua para frytops de 400mm PNC 206153
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 206166
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400
- Campana para Fry Top PNC 206455

Alzado

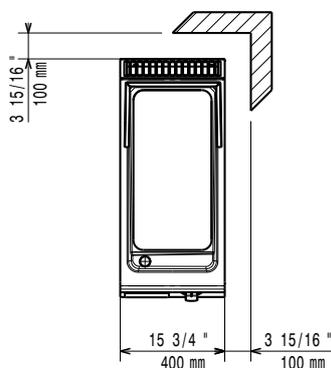


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

392072 (Z9FTEDCS00)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
392175 (Z9FTEDCS0N)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Total watos 7.5 kW

Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor.

Temperatura de funcionamiento

MÍN: 120 °C

Temperatura de funcionamiento

MÁX: 280 °C

Dimensiones externas, ancho 400 mm

Dimensiones externas, fondo 900 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 55 kg

Peso del paquete

392072 (Z9FTEDCS00)	54 kg
392175 (Z9FTEDCS0N)	65 kg

Alto del paquete:

392072 (Z9FTEDCS00)	520 mm
392175 (Z9FTEDCS0N)	540 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete

392072 (Z9FTEDCS00)	0.24 m ³
392175 (Z9FTEDCS0N)	0.25 m ³

Grupo de certificación:

392072 (Z9FTEDCS00)	EFT91
392175 (Z9FTEDCS0N)	N9RE1

Ancho de la superficie de cocción: 330 mm

Fondo de la superficie de cocción 700 mm