

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

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392053 (Z9FTGDCS00)

Fry top a gas con placa inclinada lisa cromo pulido, control termostático, alzatina y rascador incluidos, medio módulo

Descripción

Artículo No.

Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm con ángulos redondeados. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304. Placa de cocción de 15mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura. Superficie lisa en cromo duro, control termostático, termostato de seguridad—rango de temperatura de 130° C a 300°C. Gran orificio con cajón recolector de grasas. Protección IPX 5

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.
- Termostato de seguridad con marcas de temperatura proporcionando una seguridad adicional.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°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:

Part of





accesorios incluidos

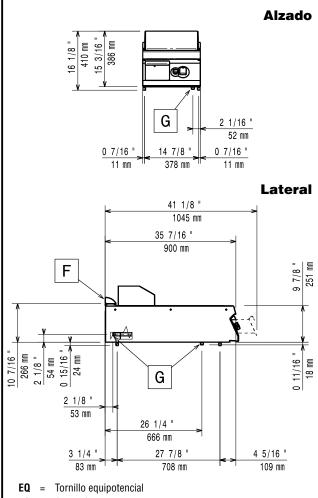
• 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

accesorios opcionales		
 Rascador para frytop liso 	PNC 164255	
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
• Conducto de humos, diámetro 120 mm	PNC 206126	
 Aro para condensador de humos, diámetro 120mm 	PNC 206127	
• 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 400mmm 	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	
 Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm 	PNC 206310	
 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	
• KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900	PNC 206467	
 Regulador de presión para unidades a gas 	PNC 927225	

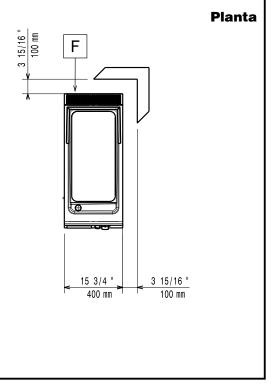




Línea de Cocción Modular Fry top gas con placa inclinada lisa cromo, control termostático, alzatina y rascador incluidos



Conexión de gas



Gas

Natural gas - Presión

392053 (Z9FTGDCS00) 7" w.c. (17.4 mbar) Presión de gas LPG 11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas: 10 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas GLP:Gas natural

1/2" Entrada de gas

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

90 °C MIN:

Temperatura de funcionamiento

270 °C MÁX: Dimensiones externas, ancho 400 mm 900 mm Dimensiones externas, fondo Dimensiones externas, alto 250 mm Peso neto 55 kg Peso del paquete 57 kg Alto del paquete: 580 mm Ancho del paquete: 460 mm 1020 mm Fondo del paquete: Volumen del paquete $0.27 \, m^3$ Grupo de certificación: N9RG

Ancho de la superficie de cocción: 330 mm Fondo de la superficie de cocción 700 mm

