

**Línea de Cocción Modular**  
**EVO900 400mm Fry Top eléctrico,**  
**Cromo Cepillado liso, Placa**  
**horizontal**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**392357 (Z9IINDAOMCA)**

Fry top eléctrico de medio módulo con placa de cocción cromada cepillada lisa, horizontal, control termostático, raspador y tapón incluidos

**392398 (Z9IINIAOMCA)**

\* NOT TRANSLATED \*

**Descripción****Artículo No.** \_\_\_\_\_

Superficie de cocción lisa en cromo cepillado. Rango de temperatura de 120 ° C a 280 ° C. Para ser instalado en instalaciones de base abierta, soportes puente o sistemas voladizos. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recogida de grasas y grasas. Cuerpo y encimera de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de trabajo extra resistente en acero inoxidable de 2 mm de alta resistencia. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre 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.
- Rascador de placa lisa incluido de serie.
- La superficie de acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

**Construcción**

- 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.
- Superficie de acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente lisa.

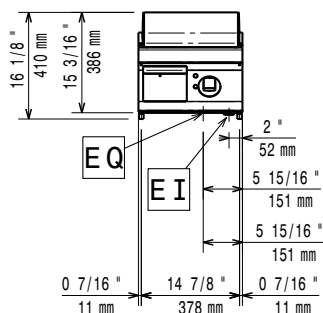
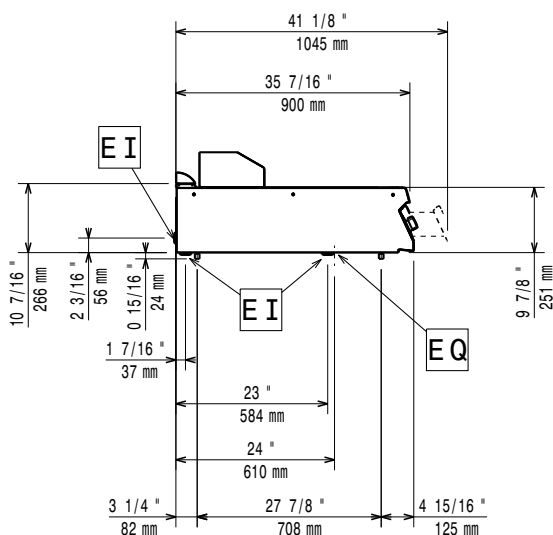
**Aprobación:** \_\_\_\_\_

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296

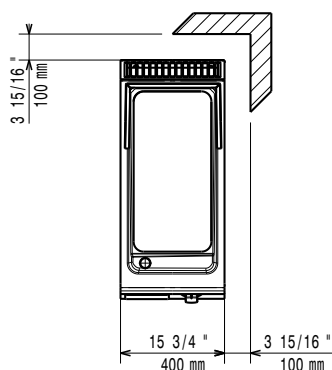
### accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso (sólo para 392357) PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas (sólo para 392357) PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm (sólo para 392357) PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm (sólo para 392357) PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm (sólo para 392357) PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm (sólo para 392357) PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm (sólo para 392357) PNC 206141 ☐
- Drenaje de agua para frytops de 400mmm (sólo para 392357) PNC 206153 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm (sólo para 392357) PNC 206154 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda (sólo para 392357) PNC 206165 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm (sólo para 392357) PNC 206166 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm (sólo para 392357) PNC 206167 ☐
- Apoyaplatos 400mm (sólo para 392357) PNC 206185 ☐
- Apoyaplatos 800 mm (sólo para 392357) PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm (sólo para 392357) PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm (sólo para 392357) PNC 206192 ☐
- Tapón para frytop con placa horizontal (sólo para 392357) PNC 206296 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm (sólo para 392357) PNC 206321 ☐
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops (sólo para 392357) PNC 206346 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm (sólo para 392357) PNC 206400 ☐
- Campana para Fry Top (sólo para 392357) PNC 206455 ☐

**Alzado**

**Lateral**


EI = Conexión eléctrica  
(energía)

EQ = Tornillo equipotencial

**Planta**

**Eléctrico**
**Suministro de voltaje**

392357 (Z9IINDAOMCA)

380-400 V/3 ph/50-60 Hz

392398 (Z9IINIAOMCA)

230 V/3 ph/50/60 Hz

**Predispuesto para:**

Total watos

7.5 kW

**Info**
**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**

392357 (Z9IINDAOMCA)

55 kg

392398 (Z9IINIAOMCA)

56 kg

Alto del paquete:

540 mm

Ancho del paquete:

460 mm

Fondo del paquete:

1020 mm

Volumen del paquete

0.25 m³

Ancho de la superficie de cocción:

330 mm

Fondo de la superficie de cocción

700 mm

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.