

**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.
- Raspador 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

**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 m<sup>3</sup>**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.