

Línea de Cocción Modular Fry top gas Cromo Cepillado de 400 mm con placa inclinada ranurada

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392354 (Z9IILAAOMCA)

Fry top gas de medio módulo con placa de cocción de cromo cepillado acanalado, inclinada, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No.

Superficie de cocción ranurada en cromo cepillado. Quemadores de gas de 10 kW con válvula termostática y llama autoestabilizante. Rango de temperatura hasta 270 ° 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- · Protección IPX5 resistente al agua.
- 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.
- 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.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C.
- 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.
- Rascador para placa ranurada incluido de serie.
- 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 ranurada.

Aprobación:





Línea de Cocción Modular Fry top gas Cromo Cepillado de 400 mm con placa inclinada ranurada

accesorios incluidos

• 1 de Rascador para frytop ranurado,incluye PNC 206420 cuchillas para superficies lisas y ranuradas

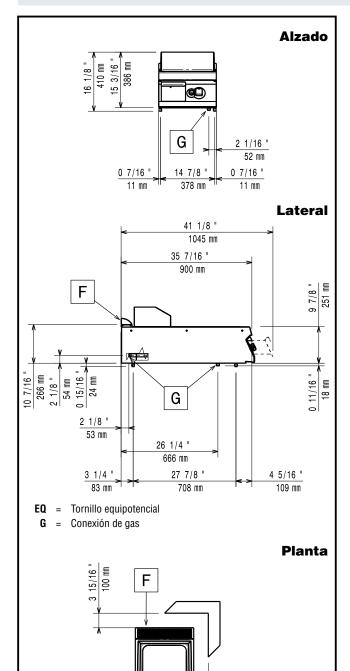
accesorios opcionales

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	
• Rascador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas	PNC 206420	
 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 Cromo Cepillado de 400 mm con placa inclinada ranurada



Gas

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

Temperatura de funcionamiento MÍN:

90 °C

270 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: Dimensiones externas, ancho

400 mm

Dimensiones externas, fondo Dimensiones externas, alto

900 mm 250 mm 55 kg

Peso neto Peso del paquete Alto del paquete: Ancho del paquete:

56 kg 580 mm 460 mm

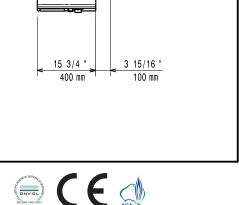
Fondo del paquete: Volumen del paquete

1020 mm $0.27 \, \text{m}^3$

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.



Línea de Cocción Modular Fry top gas Cromo Cepillado de 400 mm con placa inclinada ranurada