

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.
- Raspador 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.

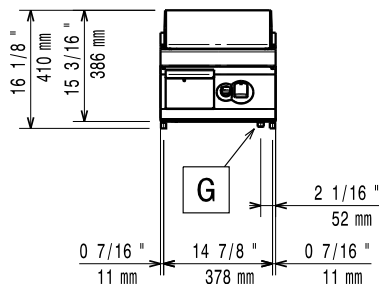
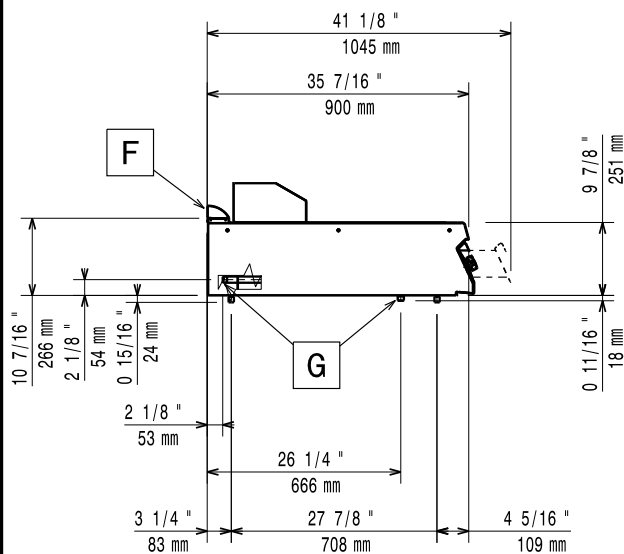
Aprobación: _____

accesorios incluidos

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

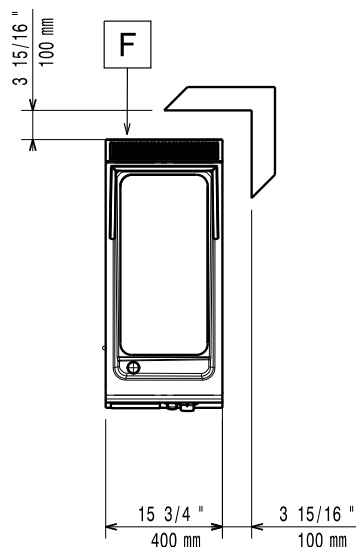
accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 120 mm | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 120mm | PNC 206127 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Drenaje de agua para frytops de 400mm | PNC 206153 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 400mm | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm | PNC 206321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Mallas para chimenea, 400 mm | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Rascador para frytop ranurado, incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas | PNC 206420 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |

Alzado

Lateral


EQ = Tornillo equipotencial

G = Conexión de gas

Planta

Gas

Potencia gas:	10 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Temperatura de funcionamiento	
MÍN:	90 °C
Temperatura de funcionamiento	
MÁX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	55 kg
Peso del paquete	56 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.27 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.