

**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: \_\_\_\_\_

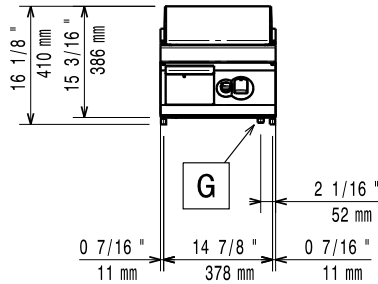
### accesorios incluidos

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

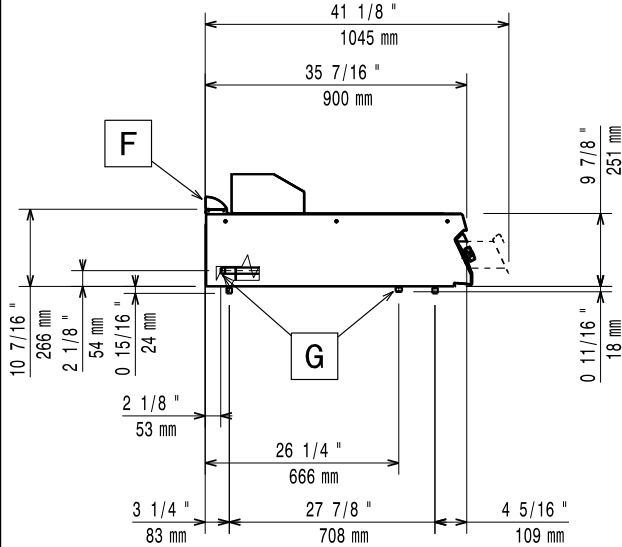
### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- 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

**Alzado**

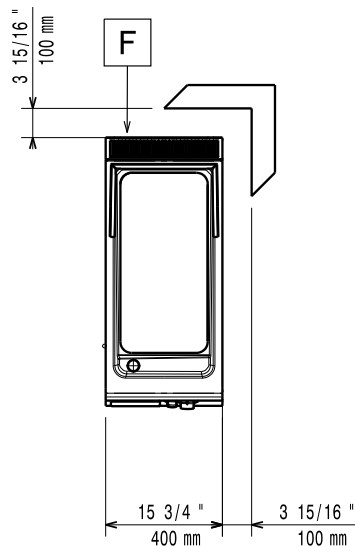


**Lateral**



**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 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.