

**Línea de Cocción Modular  
EVO900 400mm Fry Top a Gas,  
Placa de Cromo Cepillado  
Horizontal**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392402 (Z9IINAAOMCA)

Fry top a Gas con placa de cocción de cromo cepillado, horizontal, control termostático, raspador incluido

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

- Superficie de cocción lisa de cromo cepillado.
- Quemadores a gas de 10 kW con válvula termostática y llama autoestabilizada.
- Rango de temperatura hasta 270°C.
- Para instalar en instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en Sbalzo.
- Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas.
- Estructura base y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Superficie de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm.
- Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión a ras entre las 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.
- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- 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 de placa lisa 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 lisa.

Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

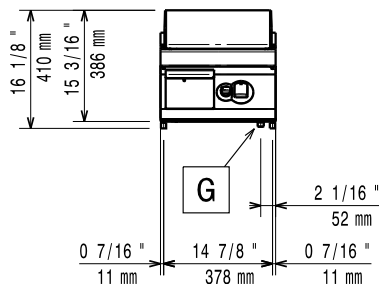
- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296

**accesorios opcionales**

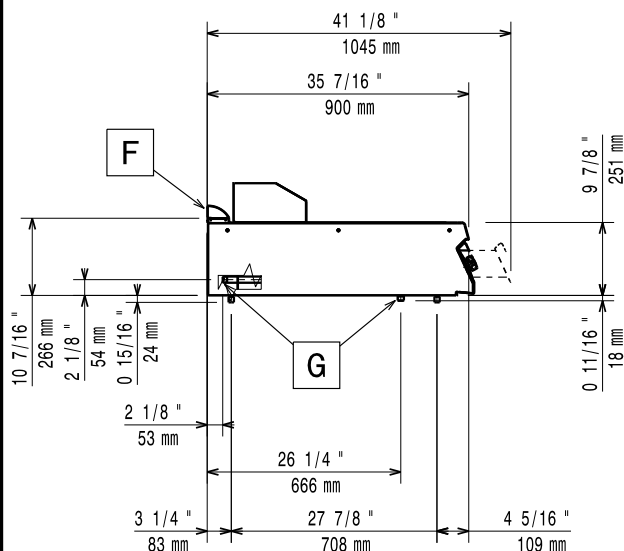
- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte 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 ☐
- Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296 ☐
- 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 ☐
- 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 EVO900 400mm Fry Top a Gas, Placa de Cromo Cepillado Horizontal

## Alzado



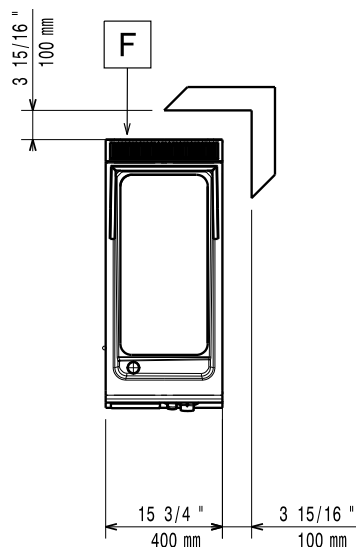
## Lateral



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 58 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.