

**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:

Part of

 Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

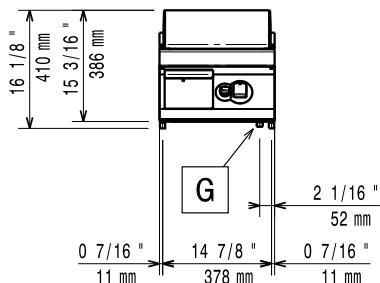
## **accesorios incluidos**

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

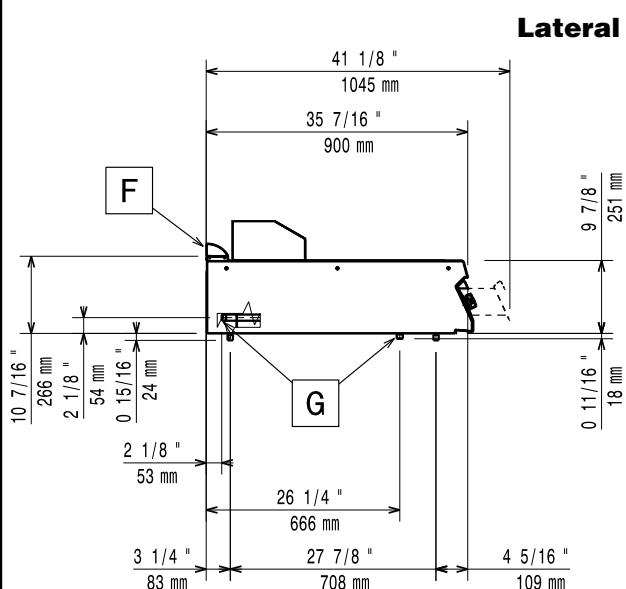
## **accesorios opcionales**

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Rascador para frytop liso                              | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • Tapón para frytop con placa horizontal                 | PNC 206296 | <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"/> |
| • 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"/> |





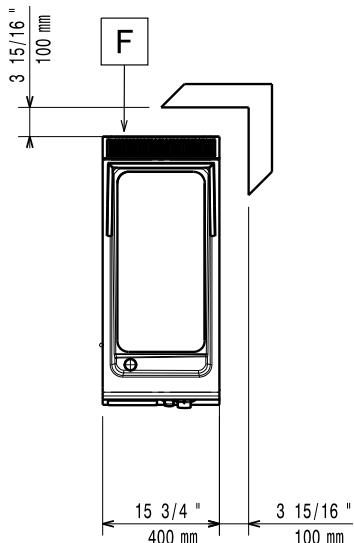
**Alzado**



**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 MAX:	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.