

**Línea de Cocción Modular**  
**Fry Top a Gas EVO900 800mm,**  
**Cromo Cepillado Liso, Plaza**  
**horizontal**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**392401 (Z9IINAAOMEA)**Fry Top a gas, superficie de  
cocción lisa de cromo  
cepillado, control termostático.**Descripción****Artículo No.** \_\_\_\_\_

- Superficie de cocción lisa de cromo cepillado.
- Quemadores a gas de 20 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 empotrada 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 1,5 lt.
- 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.
- Las unidades cuentan con mandos separados para cada mitad del modulo del área de cocción.
- 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.

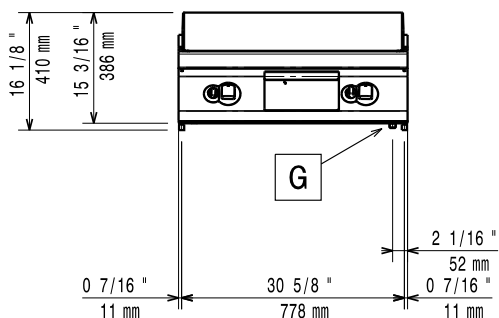
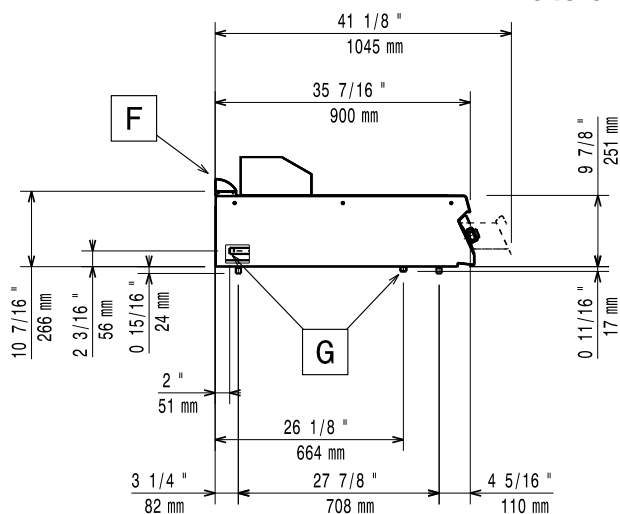
Aprobación: \_\_\_\_\_

### accesorios incluidos

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

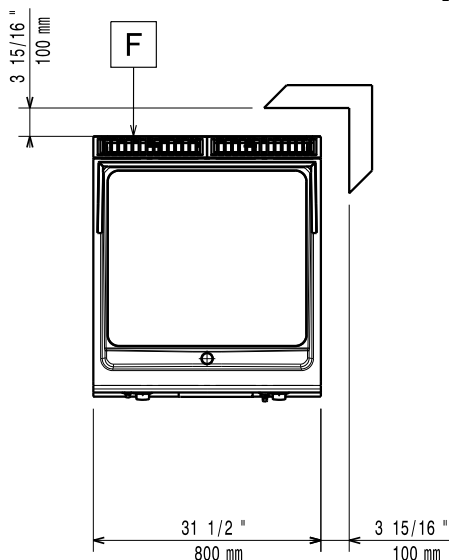
### accesorios opcionales

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Rascador para frytop liso                              | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sellado de juntas                               | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm                     | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm          | PNC 206133 | <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"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda               | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                               | PNC 206167 | <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 1 módulo, diámetro 150mm     | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapón para frytop con placa horizontal                 | PNC 206296 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 800mm                                | PNC 206304 | <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"/> |
| • Drenaje de agua para frytops de 800mmm                 | PNC 216153 | <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:	20 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 800 mm

Dimensiones externas, fondo 900 mm

Dimensiones externas, alto 250 mm

Peso neto 105 kg

Peso del paquete 102 kg

Alto del paquete: 580 mm

Ancho del paquete: 1010 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.5 m³

Ancho de la superficie de cocción: 730 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.