

## Línea de Cocción Modular

### Fry top gas placa Cromo Cepillado inclinada 2/3 lisa y 1/3 ranurada

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**392403 (Z9IIMAAOMEA)**

Fry top a gas de módulo completo con placa de cocción de cromo cepillado liso y 1/3 acanalado cepillado, inclinado, control termostático, raspador incluido

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 acanalada en cromo cepillado. Quemadores a gas de 20 kW con válvula termostática y llama autoestabilizadora. Rango de temperatura hasta 270 ° C. Para ser instalado en instalaciones de base abierta, puentes de soporte o sistemas en voladizo. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasa y grasa. Cuerpo y parte superior de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Tapa de trabajo de resistencia extra en acero inoxidable de 2 mm de alta resistencia. Bordes laterales en ángulo recto para permitir la 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 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 módulo del área de cocción.
- 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.
- Raspadores con cuchillas lisas y ranuradas incluidas 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 2/3 lisa y 1/3 ranurada.

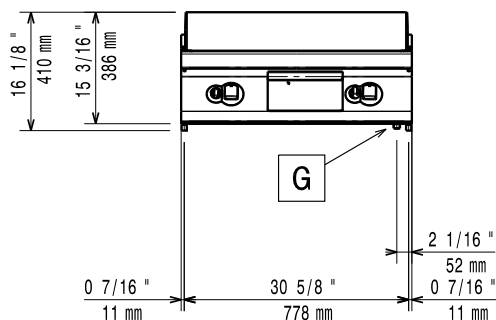
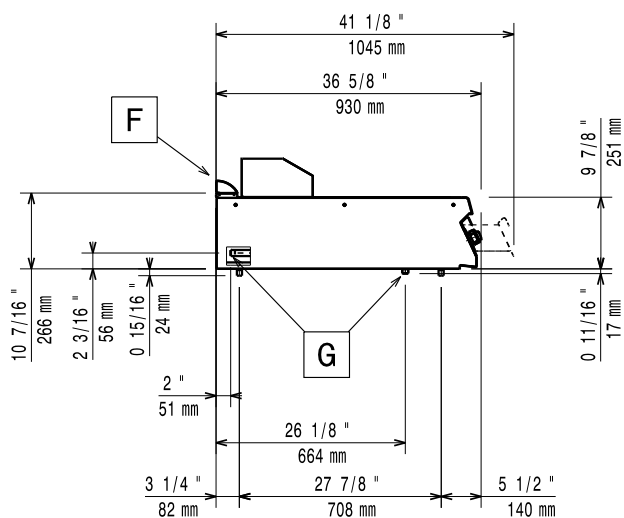
Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado,incluye PNC 206420  
cuchillas para superficies lisas y ranuradas

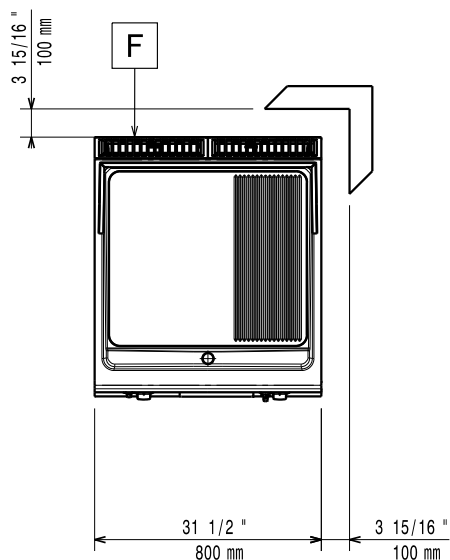
**accesorios opcionales**

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- 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 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- 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 PNC 206420 ☐  
cuchillas para superficies lisas y ranuradas
- Campana para Fry Top PNC 206455 ☐
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 PNC 206467 ☐
- Drenaje de agua para frytops de 800mmm PNC 216153 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

**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                   | 104 kg  |
| Alto del paquete:                  | 540 mm  |
| Ancho del paquete:                 | 1020 mm |
| Fondo del paquete:                 | 860 mm  |
| Volumen del paquete                | 0.47 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.