



línea de Cocción Modular

900XP Fry Top gas HP 1200 mm, acero dulce

391061 (E9FTGLSS0P) Fry top HP a gas con placa
lisa, 1200 mm

391062 (E9FTGLSP0P) Fry top HP a gas con placa
2/3 lisa y 1/3 ranurada, 1200
mm

Descripción
Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Laterales y top en acero AISI 304.
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placa de cocción de 15mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura
- Superficie lisa en acero dulce. Control termostático, termostato de seguridad - rango de temperatura de 90°C a 280°C
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Protección IPX 5

Características técnicas

- Instalación exclusiva IcyHot: El Fry Top HP puede instalarse sobre la base Re-freezer HP (con de temperatura dual como refrigerador o congelador) y así tener un único aparato que utilizado simultáneamente incrementa la productividad y el almacenaje de producto.
- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o sistema sbalzo.
- Dos agujeros de drenaje en la superficie de cocción permiten que la grasa se deposite en dos contenedores de 3 litros cada uno colocados debajo de la superficie de cocción.
- Protecciones contra salpicaduras de acero inoxidable en la parte posterior y ambos lados.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control garantiza la no filtración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Tiene 4 mandos independientes para regular la temperatura de las diferentes zonas de la superficie de cocción, proporcionando una mayor flexibilidad.

Construcción

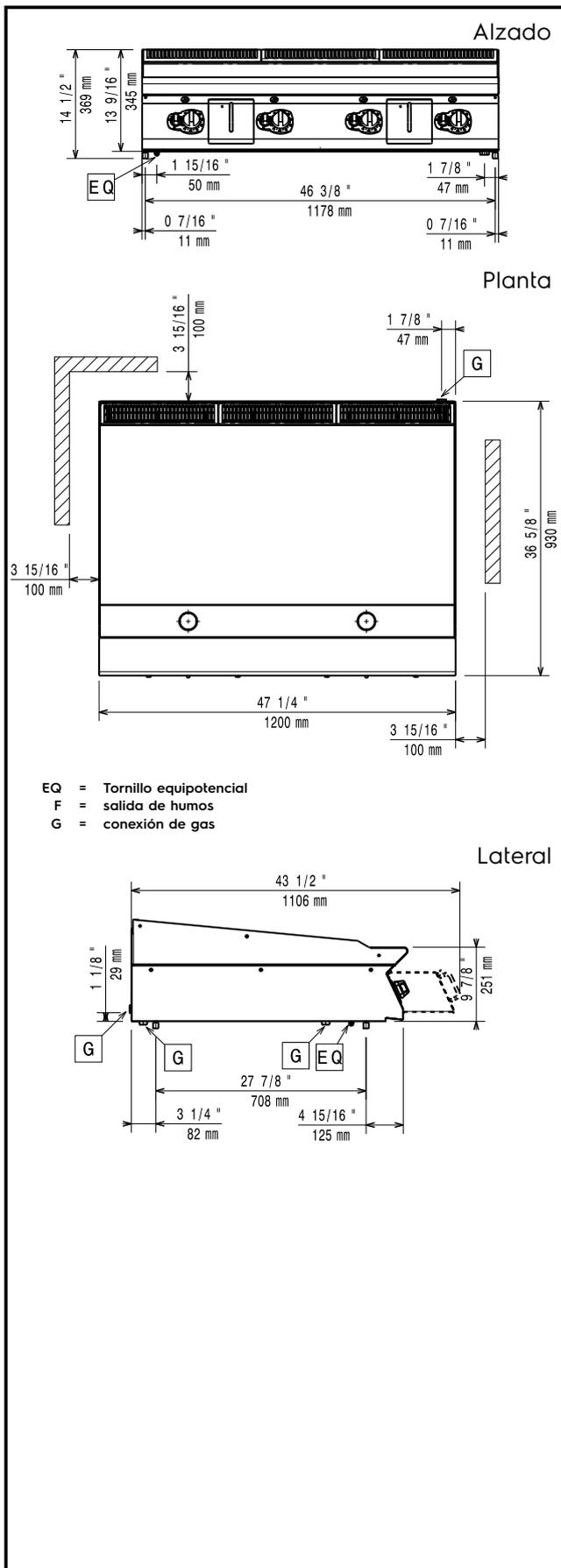
- Superficie de cocción de 20 mm en acero dulce para unos óptimos resultados.
- Superficie de cocción completamente lisa o 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch 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 filtraciones de suciedad.

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- 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

Aprobación: _____

- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289
- Extensión para columna de agua, línea 900 PNC 206290
- Drenaje de agua para frytops HP PNC 206345
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Rascador para frytop ranurado (sólo para 391062) PNC 206420
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Drenaje de agua para frytops de 800mm PNC 216153
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



Dimensiones externas

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Gas

Potencia gas:	112497 Btu/h (33 kW)
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"
Gas Natural - Presión:	
391061 (E9FTGLSS0P)	7" w.c. (17.4 mbar)

Info

Ancho de la superficie de cocción:	0 mm
Fondo de la superficie de cocción	0 mm
Temperatura de funcionamiento MÍN:	0 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	0 °C
Peso neto	150 kg
Peso del paquete	170 kg
Alto del paquete:	540 mm
Ancho del paquete:	1400 mm
Fondo del paquete:	900 mm
Volumen del paquete	0.68 m ³