



Gamma cottura modulare
Fry top elettrico con piastra rigata e
inclinata, in acciaio al cromo spazzolato



**371332
(E7IILDAOMCA)**

Fry top elettrico con piastra rigata e
inclinata, in acciaio al cromo spazzolato, 1/2
modulo, controllo termostatico. Raschietto
incluso

Descrizione

Articolo N°

Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a
ponte o a sbalzo.

Superficie di cottura rigata in acciaio al cromo spazzolato.
Temperatura da 120°C a 280°C. Cassetto rimovibile posizionato
sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Pannelli
esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro
in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm).
Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta
giunzione con altre unità.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1 litro di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superficie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Zona frontale di mantenimento
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- La superficie in acciaio al cromo spazzolato rigata è altamente resistente ai graffi e facilita le operazioni di pulizia a fine giornata.
- Raschietto per superficie rigata, in dotazione.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Superficie di cottura completamente rigata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo spazzolato con spessore 12 mm per risultati di cottura ottimali.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

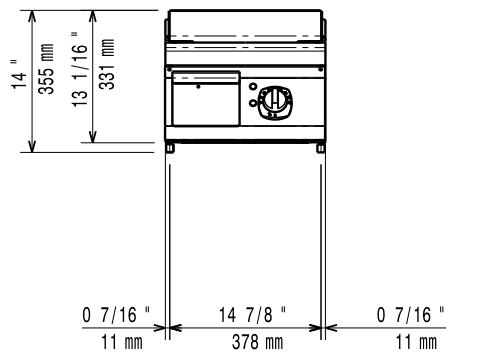
Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per piastra rigata per fry top PNC 206420

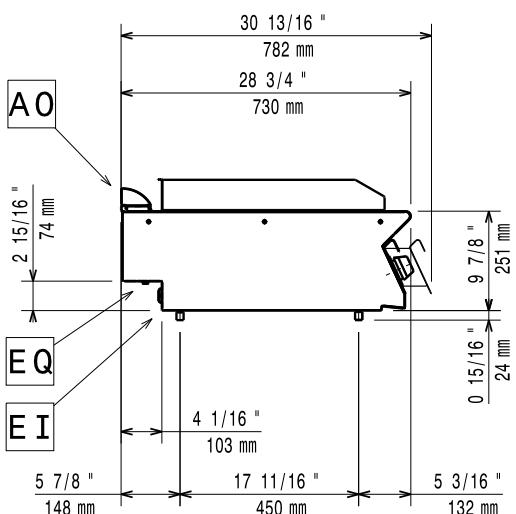
Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 400 mm | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per elementi da 400 mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano laterale destro e sinistro | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano posteriore 800 mm - Marine | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia per camino per elementi da 400 mm | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto per piastra rigata per fry top | PNC 206420 | <input type="checkbox"/> |
| • Coperchio per fry top | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 400 mm | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm) | PNC 216277 | <input type="checkbox"/> |





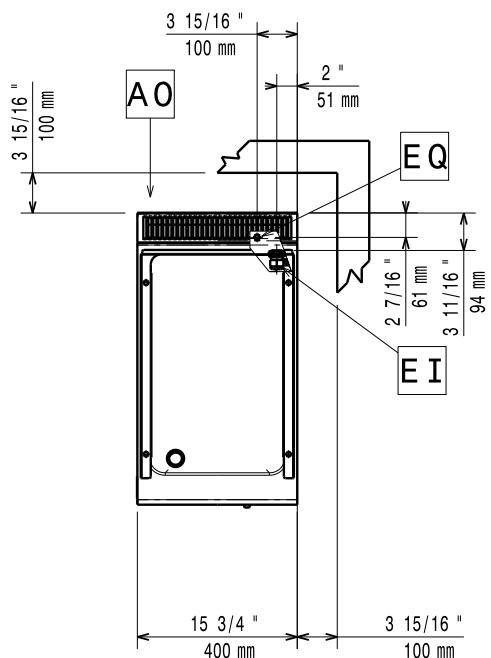
Fronte



Lato

EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3 ph/50-60 Hz
 Predisposto per:
 Potenza installata max: 4.2 kW
 Watt totali: 4.2 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	120 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	730 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	40 kg
Peso imballo:	39 kg
Altezza imballo:	530 mm
Larghezza imballo:	460 mm
Profondità imballo:	820 mm
Volume imballo:	0.2 m³
Larghezza superficie di cottura:	330 mm
Profondità superficie di cottura:	540 mm