

Gamma cottura modulare Fry top a gas con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata e inclinata, in acciaio al cromo spazzolato

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



371335 (E7IIMAAOMEA)

Fry top a gas con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata e inclinata, in acciaio al cromo spazzolato, modulo intero, controllo termostatico.
Raschietto incluso

Descrizione

Articolo N°

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

Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata in acciaio al cromo spazzolato. Per uso con gas naturale o GPL. Temperatura da 100°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.

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 (1.5 litri di capacità) posizionato sotto la superificie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superificie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Zona frontale di mantenimento
- Temperatura da 100 ° a 280 ° C.
- La superficie in acciaio al cromo spazzolato rigato è altamente resistente ai graffi e facilita le operazioni di pulizia a fine giornata.
- Raschietti con lame lisce e nervate, in dotazione.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 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:





Accessori inclusi

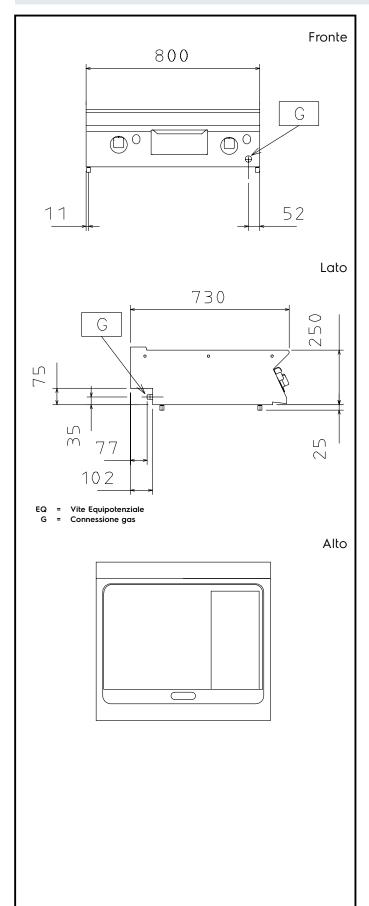
- 1 x Raschietto per piastra liscia per fry PNC 164255 top e brasiera multifunzione
- 1 x Raschietto per piastra rigata per fry PNC 206420 top

Accessori opzionali

Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione	PNC 164255	
Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	
Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm	PNC 206132	
 Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm 	PNC 206133	
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	
 Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm 	PNC 206138	
 Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm 	PNC 206139	
 Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm 	PNC 206140	
Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	
Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo	PNC 206246	
Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304	
Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	
Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top	PNC 206346	
Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	
• Raschietto per piastra rigata per fry top	PNC 206420	
Coperchio per fry top	PNC 206455	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206466	
Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	
Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	
Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	
Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	
• 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm)	PNC 216277	
Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	







Gas	
Potenza gas:	14 kW
Tipo di gas:	GPL
Connessione gas:	1/2"
Informazioni chiave	
Temperatura MIN:	100 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	730 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	70 kg
Peso imballo:	78 kg
Altezza imballo:	540 mm
Larghezza imballo:	820 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.38 m³
Larghezza superficie di cottura:	730 mm

Profondità superficie di cottura: 540 mm

