



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



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.

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 (1,5 litri di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superficie 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:



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

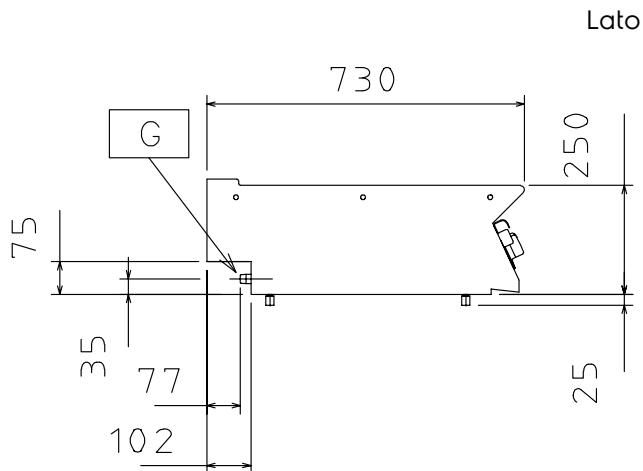
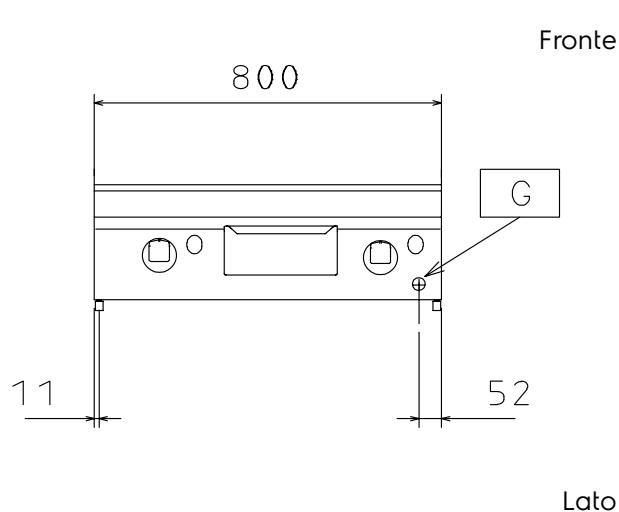
Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

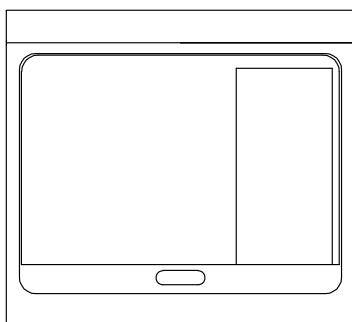
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per sigillatura giunzioni | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm | PNC 206133 | <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"/> |
| • Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per elementi da 800 mm | PNC 206304 | <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"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206466 | <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 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"/> |
| • Regolatore di pressione per unità a gas | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |





EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas

Alto



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 m ³
Larghezza superficie di cottura:	730 mm
Profondità superficie di cottura:	540 mm