

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

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA#



371041 (E7FTGHCP00)

Fry top a gas con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata e inclinata, in acciaio al cromo lucido, modulo intero, controllo termostatico. Rschietto 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 lucido. 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.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo lucidato con spessore 12 mm per risultati di cottura ottimali.
- 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 lucidato evita la mescolanza di aromi e sapori dei vari cibi cucinati
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- 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 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione
 Kit per sigillatura giunzioni
 Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm
 PNC 164255 □ PNC 206086 □ PNC 206132 □

Approvazione:

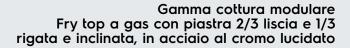




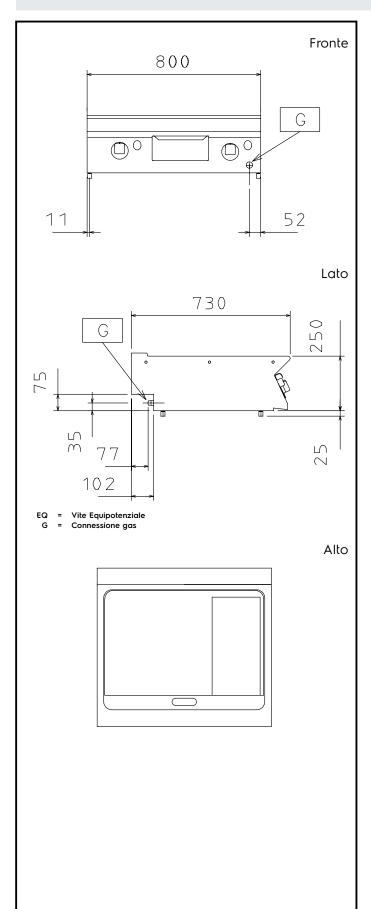


Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	
Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	
• Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	
 Supporto per 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 Corrimano posteriore 800 mm - Marine 	PNC 206307 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
Fornitura gas: Gas naturale
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,	77.0
profondità:	730 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	70 kg
Peso imballo:	77 kg
Altezza imballo:	520 mm
Larghezza imballo:	820 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.37 m³
Gruppo di certificazione:	N7RG
Larghezza superficie di	
collura:	730 mm
Profondità superficie di	
cottura:	540 mm

Gamma cottura modulare
Fry top a gas con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata e inclinata, in acciaio al
cromo lucidato
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso