

Gamma cottura modulare Fry top elettrico HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



391405 (E9IIMDAOMIA)

Fry top elettrico HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale, in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi, da 1200 mm, controllo termostatico. Raschietto incluso.

Descrizione

Articolo N°

Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata, in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi. Elementi riscaldanti collocati sotto la superficie di cottura, che assicurano tempi di riscaldamento veloci alla massima temperatura e un recupero rapido della temperatura. Controllo termostatico ad alta precisione. Puo' essere installato su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.

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 (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Installazione Icy Hot [/b][/i]: è possibile installare sotto il Fry Top HP la base Ref-Freezer HP ed ottenere un'apparecchiatura che consente di incrementare la prodduttività, facilitare le operazioni di cottura e migliorare l'organizzazione in cucina.
- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Due fori di scarico posizionati sulla superficie di cottura per la raccolta dei residui grassi all'interno di due contenitori da 3 litri posizionati sotto la superficie di cottura.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Le unità hanno 4 controlli indipendenti per regolare la temperatura della superficie di cottura.
- Superficie di cottura altamente resistente ai graffi grazie allo speciale trattamento della piastra in acciaio al cromo.
- Superficie in acciaio al cromo facile da pulire e resistente alla corrosione.
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- 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
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
- Superficie di cottura altamente resistente ai graffi con spessore 20 mm per risultati di cottura ottimali e per una facilità d'uso.

Accessori inclusi

•	1 x Raschietto per piastra liscia	PNC 164255
	per fry top e brasiera multifunzione	

1 x Raschietto per piastra rigata PNC 206420 per fry top

Accessori opzionali

, (cccsci opzionan		
 Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione 	PNC 164255	
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	

Approvazione:





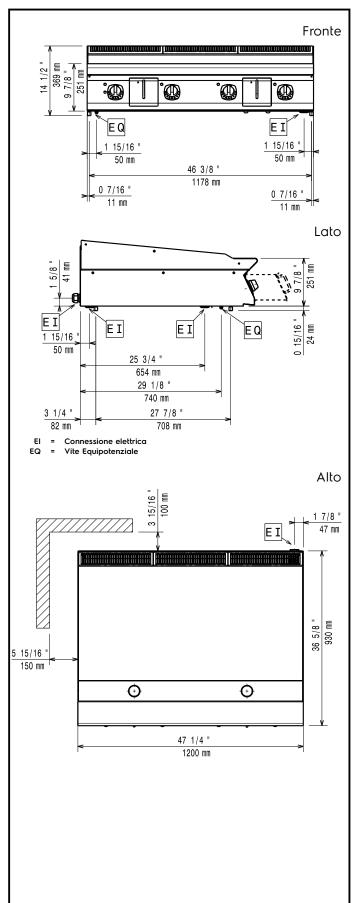
Gamma cottura modulare Fry top elettrico HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale

Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	
• Corrimano posteriore 1200mm - Marine	PNC 206309	
 Convogliatore scarico acqua per fry top HP 	PNC 206345	
• Raschietto per piastra rigata per fry top	PNC 206420	
Coperchio per fry top	PNC 206455	
 Corrimano frontale da 1200 mm 	PNC 216049	
 Corrimano frontale da 1600 mm 	PNC 216050	





Gamma cottura modulare Fry top elettrico HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3 ph/50-60 Hz

Predisposto per:

Watt totali: 20 kW

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura viene installata vicino arredi sensibili alla temperatura, è necessario mantenere uno spazio di sicurezza di circa 150 mm o prevedere un isolamento

Dimensioni esterne,

larghezza: 1200 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 930 mm Dimensioni esterne, altezza: 250 mm Peso netto: 150 kg Peso imballo: 189 kg Altezza imballo: 580 mm 1020 mm Larghezza imballo: Profondità imballo: 1260 mm 0.75 m³ Volume imballo: Configurazione: Alto

Larghezza superficie di

cottura: 1194 mm

Profondità superficie di

cottura: 610 mm

