Electrolux PROFESSIONAL

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.

Approvazione: _____

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

Accessori opzionali

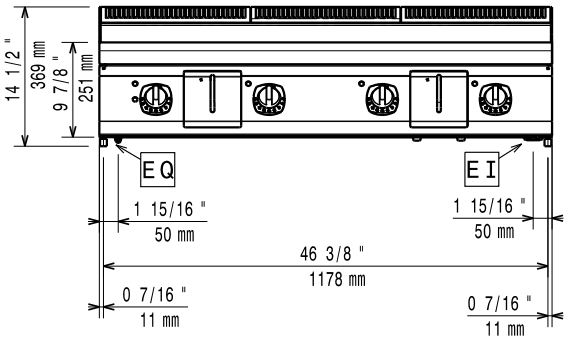
- Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione — PNC 164255 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm — PNC 206139 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm — PNC 206140 ❑

• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	❑
• 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	❑

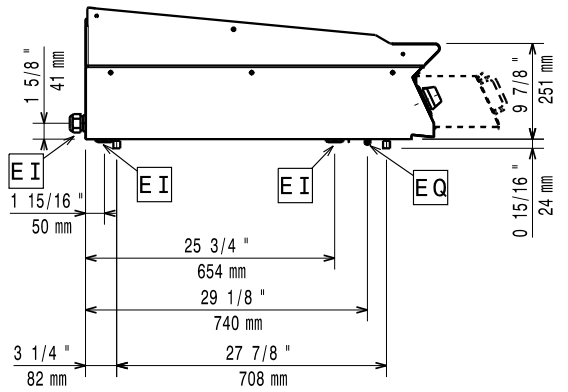
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

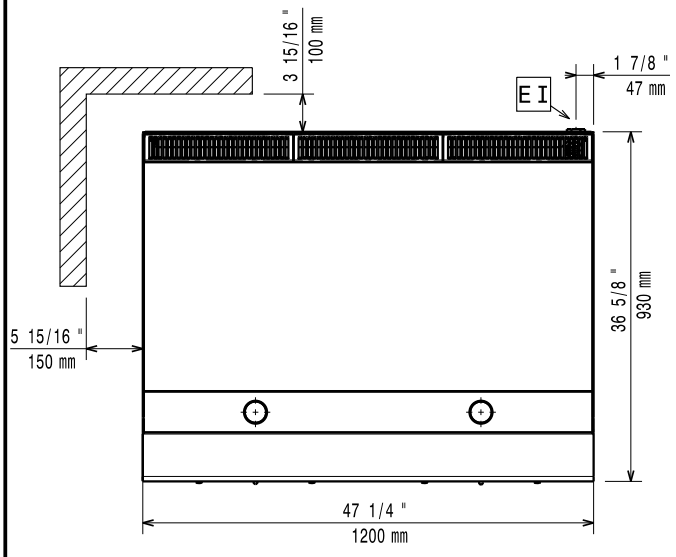


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



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 termico.

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
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	1260 mm
Volume imballo:	0.75 m³
Configurazione:	Alto
Larghezza superficie di cottura:	1194 mm
Profondità superficie di cottura:	610 mm

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.11.16