

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



## 391407 (E9IIMAAOMIA)

Fry top a gas 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. Bruciatori potenziati da 33 kW con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Temperatura fino a 270°C. 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.
- 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.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- 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 in acciaio al cromo facile da pulire e resistente alla corrosione.
- Superficie di cottura altamente resistente ai graffi grazie allo speciale trattamento della piastra in acciaio al cromo.
- Temperatura da 90 ° a 270 ° C.
- Adatto per installazioni da banco

## Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm
- 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 altamente resistente ai graffi con spessore 20 mm per risultati di cottura ottimali e per una facilità d'uso.
- 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 PNC 164255 
 per fry top e brasiera multifunzione

• Supporto per soluzione a PNC 206139 ☐ ponte da 1200 mm

Approvazione:





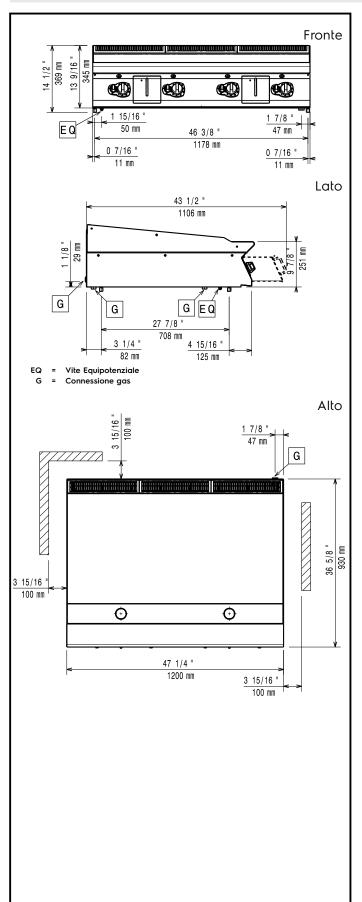
# Gamma cottura modulare Fry top a gas HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale

• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	
<ul> <li>Corrimano posteriore 1200mm - Marine</li> </ul>	PNC 206309	
<ul> <li>Convogliatore scarico acqua per fry top HP</li> </ul>	PNC 206345	
• Raschietto per piastra rigata per fry top	PNC 206420	
Coperchio per fry top	PNC 206455	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206468	
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	
<ul> <li>Regolatore di pressione per unità a gas</li> </ul>	PNC 927225	





## Gamma coltura modulare Fry top a gas HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale



#### Gas

Potenza gas:33 kWFornitura gas:Gas naturaleTipo di gas:GPL;Gas metano

Connessione gas: 1/2"

## 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.

**Temperatura MIN:** 90 °C **Temperatura MAX:** 270 °C

Dimensioni esterne,

larghezza: 1200 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 930 mm Dimensioni esterne, altezza: 250 mm 150 kg Peso netto: 201 kg Peso imballo: 600 mm Altezza imballo: 1040 mm Larghezza imballo: Profondità imballo: 1300 mm 0.81 m<sup>3</sup> Volume imballo:

Larghezza superficie di

cottura: 1194 mm

Profondità superficie di

cottura: 610 mm

Gamma cottura modulare
Fry top a gas HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

