



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



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. Può 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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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 produttività, 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 rigata per fry top PNC 206420

Accessori opzionali

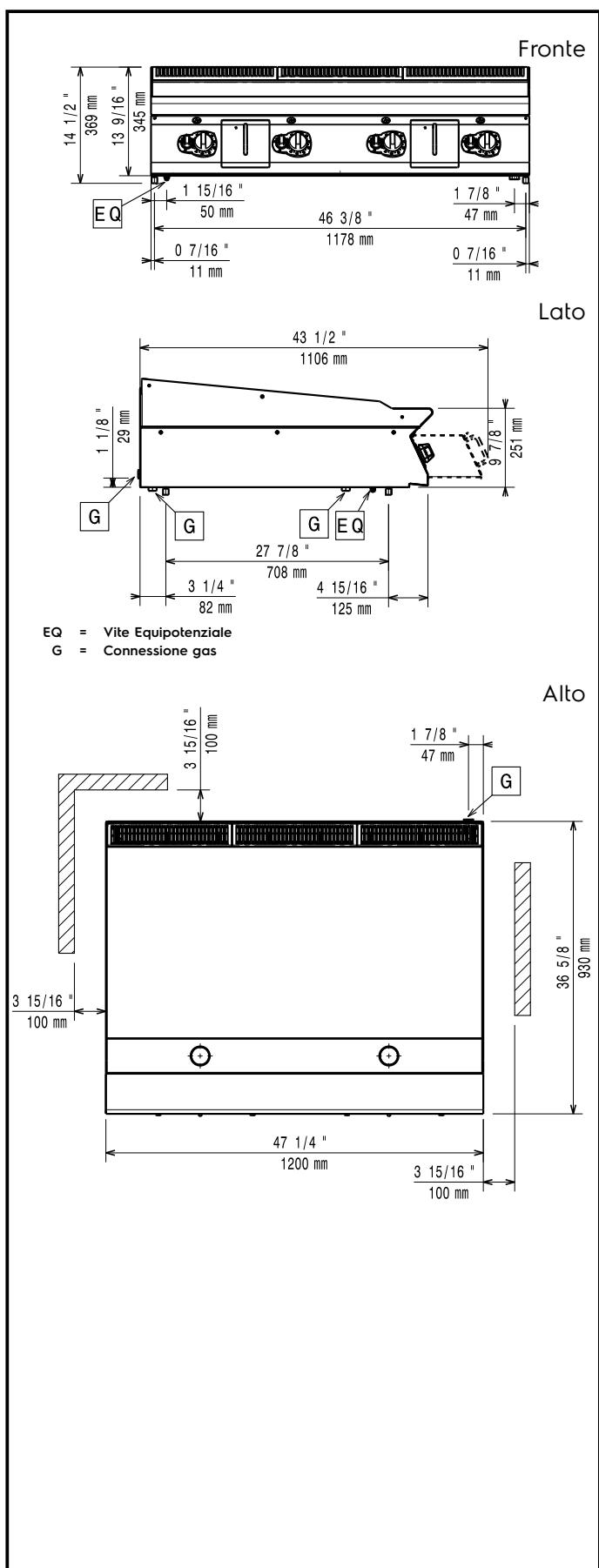
- Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione PNC 164255 □
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139 □

Approvazione:



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

- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 206468
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225



Gas

Potenza gas: 33 kW
Fornitura gas: Gas naturale
Tipo 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 |
| Peso netto: | 150 kg |
| Peso imballo: | 201 kg |
| Altezza imballo: | 600 mm |
| Larghezza imballo: | 1040 mm |
| Profondità imballo: | 1300 mm |
| Volume imballo: | 0.81 m ³ |
| Larghezza superficie di cottura: | 1194 mm |
| Profondità superficie di cottura: | 610 mm |