

Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra rigata e inclinata, in acciaio al cromo spazzolato, 1/2 modulo

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA#



391356 (E9IILDAOMCA)

Fry top elettrico con piastra rigata e inclinata, in acciaio al cromo spazzolato, 1/2 modulo, controllo termostatico. Raschietto incluso

Descrizione

Articolo N°

Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. Superficie di cottura rigata in acciaio al cromo spazzolato. Temperatura da 120°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 2 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 piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti 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.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- La superficie in acciaio al cromo spazzolato rigato è altamente resistente ai graffi e facilita le operazioni di pulizia a fine giornata.
- Raschietto per superficie rigata, in dotazione.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Superficie di cottura completamente rigata.
- 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 in acciaio al cromo spazzolato con spessore 15 mm per risultati di cottura ottimali.

Accessori inclusi

• 1 x Raschietto per piastra rigata PNC 206420 per fry top

Accessori opzionali

da 1400 mm

 Kit per sigillatura giunzioni 	PNC 206086	
 Interruttore di tiraggio con diam. 120 mm 	PNC 206126	
Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm	PNC 206127	
 Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm 	PNC 206132	
Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	
 Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) 	PNC 206135	
 Kit piedini flangiati 	PNC 206136	
 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 PNC 206140 🚨

Approvazione:



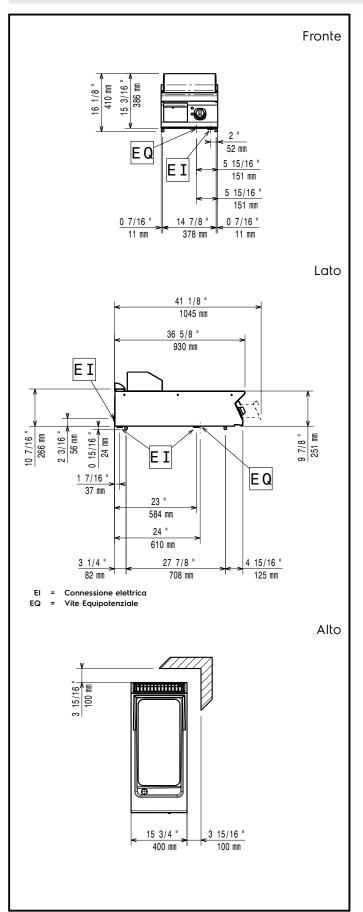


Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra rigata e inclinata, in acciaio al cromo spazzolato, 1/2 modulo

Supporto per soluzione a ponte da	PNC 206141		Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047
 Zoccolatura frontale per installazione 	PNC 206148		Corrimano frontale da 1200 mmCorrimano frontale da 1600 mm	PNC 216049 PNC 216050
su zoccolo in cemento, 800 mmZoccolatura frontale per installazione	PNC 206150		 2 pannelli copertura laterale (H=70 P=900) 	00 PNC 216134
su zoccolo in cemento, 1000 mmZoccolatura frontale per installazione	PNC 206151		 Convogliatore scarico acqua per top modulo intero 	fry PNC 216153
su zoccolo in cemento, 1200 mm			• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 216185
 Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm 	PNC 206152		Piano porzionatore da 800 mm2 pannelli copertura laterale per	PNC 216186 PNC 216278
 Convogliatore scarico acqua per fry top ½ modulo 	PNC 206153		elementi top (H=250 P=900) Regolatore di pressione per unità	
 Supporto per soluzione a ponte da 400 mm 	PNC 206154		gas	u 1100 /2/223
• 2 ZOCCOLATURE LATERALI-INST.SU ZOCC900	PNC 206157			
 Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206176			
 Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206177			
 Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206178			
 Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref- Freezer della 900XP) 	PNC 206179			
 2 zoccolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) 	PNC 206180			
 Kit di copertura vano tecnico per installazione singola 	PNC 206181			
 Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena 	PNC 206202			
 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) 	PNC 206210			
Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo	PNC 206246			
Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304			
Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308			
Corrimano posteriore 1200mm - Marine	PNC 206309			
 Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top 				
 Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm 	PNC 206367			
Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368			
Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369			
Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370			
Pannello di copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374			
Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375			
Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376			
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			
Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 216044	_		
Corrimano faterale destro e sinistro Corrimano frontale da 400 mm	PNC 216044			
Johnnano Homaic da 400 IIIII	. 1,5 210070	_	G	amma cottura modulare







Elettrico

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

Watt totali: 7.5 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm Dimensioni esterne, profondità: 930 mm

profondità: 930 mm

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Peso netto: 55 kg

Peso imballo: 53 kg

Altezza imballo: 580 mm

Larghezza imballo: 470 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.28 m³

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