Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Fry top a gas con piastra liscia e orizzontale, in acciaio al cromo spazzolato, 1/2 modulo

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



391402 (E9IINAAOMCA) Fry top a gas con piastra liscia e orizzontale, in acciaio al cromo spazzolato, 1/2 modulo, controllo termostatico. Raschietto e tappo inclusi

Descrizione

Articolo N° _____

Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. Superficie di cottura liscia in acciaio al cromo spazzolato. Bruciatori potenziati da 10 kw con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Temperatura da 90°C a 270° 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 basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1 litro di capacità) posizionato sotto la superificie di cottura.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Temperatura da 90 ° a 270 ° 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 liscia, in dotazione.
- 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 in acciaio al cromo spazzolato con spessore 15 mm per risultati di cottura ottimali.
- Superficie di cottura completamente liscia.

Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione — PNC 164255
- 1 x Tappo per fry top con piastra orizzontale — PNC 206296

Accessori opzionali

- Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione — PNC 164255 ❑
- 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 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm — PNC 206137 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm — PNC 206138 ❑

Approvazione: _____

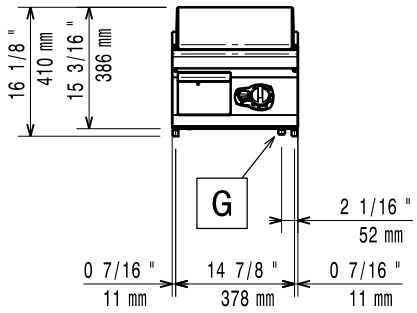
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	❑
• Convogliatore scarico acqua per fry top ½ modulo	PNC 206153	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC 206154	❑
• Tappo per fry top con piastra orizzontale	PNC 206296	❑
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	❑
• Corrimano posteriore 1200mm - Marine	PNC 206309	❑
• Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per elementi da ½ modulo	PNC 206310	❑
• Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top	PNC 206346	❑
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	❑
• Coperchio per fry top	PNC 206455	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206467	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 216044	❑
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 216046	❑
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	❑
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 216185	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	❑
• 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900)	PNC 216278	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

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

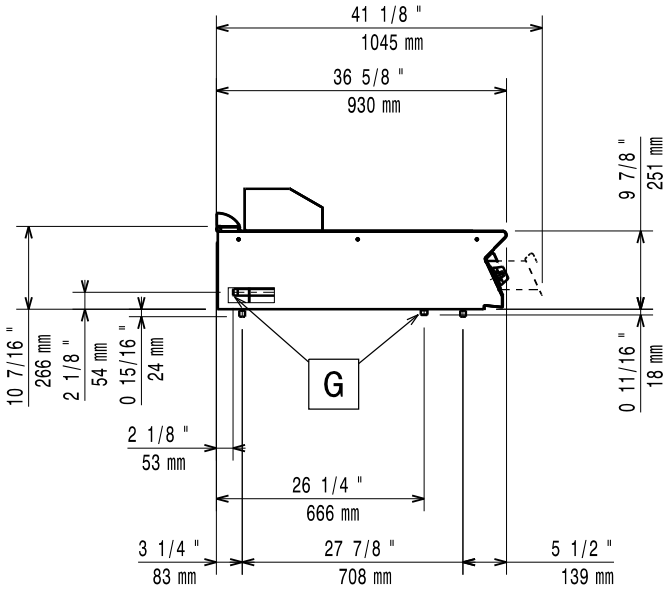
Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare
Fry top a gas con piastra liscia e orizzontale, in acciaio al cromo spazzolato, 1/2 modulo

Fronte

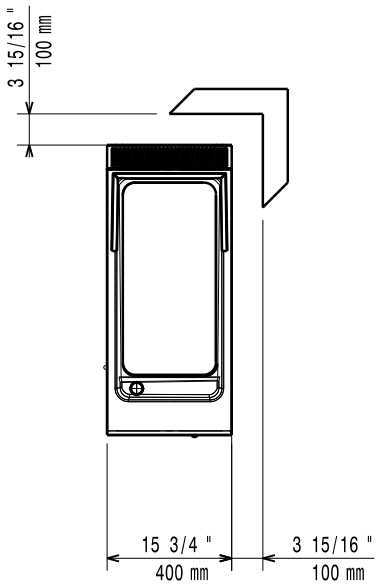


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	10 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL;Gas metano
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	90 °C
Temperatura MAX:	270 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	930 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	55 kg
Peso imballo:	59 kg
Altezza imballo:	580 mm
Larghezza imballo:	460 mm
Profondità imballo:	1020 mm
Volume imballo:	0.27 m³
Larghezza superficie di cottura:	307 mm
Profondità superficie di cottura:	624 mm

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

2026.11.20