

Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra liscia e orizzontale, in acciaio al cromo spazzolato, modulo intero

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	

T01/00
391400
(E9IINDAOMEA)
(CYIIINDAOMCA)

Fry top elettrico con piastra liscia e orizzontale, in acciaio al cromo spazzolato, modulo intero, 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. 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 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.
- Resistenze in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- 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 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 PNC 164255 per fry top e brasiera multifunzione

 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 🗖
 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 🗖

Approvazione:





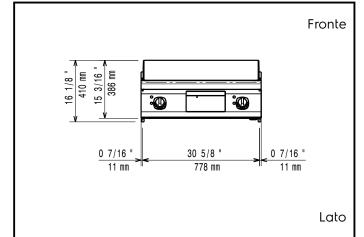


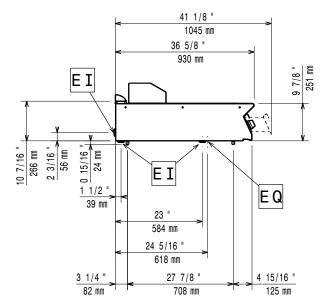
PNC 206140	
PNC 206141	
PNC 206296	
PNC 206304	
PNC 206308	
PNC 206309	
PNC 206346	
PNC 206400	
PNC 206455	
PNC 216044	
PNC 216047	
PNC 216049	
PNC 216050	
PNC 216153	
PNC 216186	
PNC 216278	
	PNC 206141 PNC 206296 PNC 206304 PNC 206308 PNC 206309 PNC 206346 PNC 206400 PNC 206455 PNC 216044 PNC 216047 PNC 216050 PNC 216153 PNC 216186



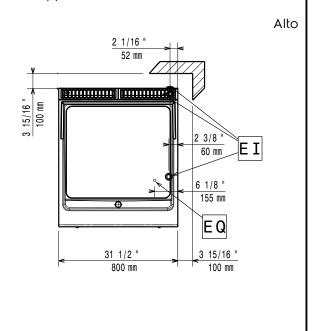








EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale



Elettrico

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

Predisposto per:

Watt totali: 15 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 120 °C Temperatura MAX: 280 °C Dimensioni esterne, larghezza: 800 mm Dimensioni esterne, 930 mm profondità: 250 mm Dimensioni esterne, altezza: Peso netto: 105 kg Peso imballo: 103 kg 580 mm Altezza imballo: Larghezza imballo: 1010 mm Profondità imballo: 860 mm 0.5 m³ Volume imballo: Larghezza superficie di cottura: 730 mm Profondità superficie di cottura: 700 mm

