

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

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



391073 (E9FTEHCS00) Fry top elettrico con piastra liscia e inclinata, in acciaio al cromo lucido, modulo intero, controllo termostatico. Raschietto incluso

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 lucido. 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.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo lucidato con spessore 15 mm per risultati di cottura ottimali.
- 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 lucidato evita la mescolanza di aromi e sapori dei vari cibi cucinati.
- 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 completamente liscia.

Accessori inclusi

 1 x Raschietto per piastra liscia PNC 164255 per fry top e brasiera multifunzione

Accessori opzionali

Marine

 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 🗆
 Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm 	PNC 206140 □
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141 🚨
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308 □
• Corrimano posteriore 1200mm -	PNC 206309 🗆

Approvazione:



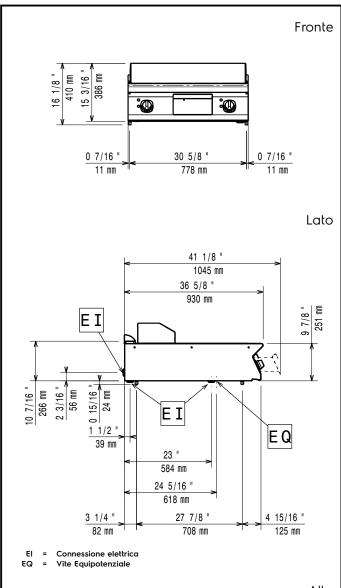




 Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top 	PNC 206346	
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	
 Coperchio per fry top 	PNC 206455	
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 216044	
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	
 Corrimano frontale da 1600 mm 	PNC 216050	
 Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero 	PNC 216153	
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	
 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) 	PNC 216278	







Elettrico

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

Predisposto per:

Potenza installata max: 15 kW
Watt totali: 15 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 120 °C Temperatura MAX: 280 °C

Dimensioni esterne,

larghezza: 800 mm

Dimensioni esterne,

profondità:930 mmDimensioni esterne, altezza:250 mmPeso netto:90.5 kgPeso imballo:101 kgAltezza imballo:560 mm

Altezza imballo: 560 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.49 m³

Gruppo di certificazione: EFT92

Larghezza superficie di

cottura: 730 mm Profondità superficie di

coltura: 700 mm

