

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



391054 (E9FTGHCS00)

Fry top a gas 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. Bruciatori potenziati da 20 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 (1.5 litri di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Termostato di sicurezza con indicatori di temperatura per una maggiore sicurezza.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- 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 90 ° a 270 ° 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

- Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione PNC 164255 ☐
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ☐
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm PNC 206132 ☐
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133 ☐
- 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 ☐

Approvazione:

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm | PNC 206141 | ☐ |
| • 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 | 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 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 | ☐ |
| • Regolatore di pressione per unità a gas | PNC 927225 | ☐ |



Gas

Potenza gas:	20 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL;Gas metano
Connessione gas:	1/2"

Temperatura MIN:	90 °C
Temperatura MAX:	270 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	930 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	105 kg
Peso imballo:	102 kg
Altezza imballo:	580 mm
Larghezza imballo:	1010 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.5 m ³
Gruppo di certificazione:	N9RG
Larghezza superficie di cottura:	730 mm
Profondità superficie di cottura:	700 mm

Technical drawing of the front view of the table. Dimensions are as follows:

- Top surface width: 16 1/8" (410 mm)
- Table top height: 15 3/16" (386 mm)
- Leg height: 2 1/16" (52 mm)
- Distance from left edge to leg center: 0 7/16" (11 mm)
- Distance between leg centers: 30 5/8" (778 mm)
- Distance from leg center to right edge: 0 7/16" (11 mm)

A callout 'G' points to the leg.

Technical drawing of a boat hull cross-section. The drawing includes the following dimensions:

- Overall length: 41 1/8" (1045 mm)
- Length to cabin: 36 5/8" (930 mm)
- Overall height: 9 7/8" (251 mm)
- Height to cabin top: 10 7/16" (266 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 2 3/16" (56 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 0 15/16" (24 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 2" (51 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 26 1/8" (664 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 3 1/4" (82 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 27 7/8" (708 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 5 1/2" (140 mm)
- Height to cabin top (from baseline): 0 11/16" (17 mm)

The drawing also shows a cabin structure, a propeller, and a gear (G) connected to the propeller shaft.

EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas



Fry top a gas con piastra liscia e inclinata, in acciaio al cromo lucidato, modulo intero
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.07.22