

## Gamma cottura modulare

### Fry top a gas HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391407 (E9IIMAAOMIA)

Fry top a gas HP con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale, in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi, da 1200 mm, controllo termostatico. Raschietto incluso.

#### Descrizione

##### Articolo N° \_\_\_\_\_

Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata, in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi. Bruciatori potenziati da 33 kW con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Temperatura fino a 270°C. Può essere installato su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.

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 (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione: \_\_\_\_\_

#### Caratteristiche e benefici

- Installazione Icy Hot [b][i]: è possibile installare sotto il Fry Top HP la base Ref-Freezer HP ed ottenere un'apparecchiatura che consente di incrementare la produttività, facilitare le operazioni di cottura e migliorare l'organizzazione in cucina.
- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- Due fori di scarico posizionati sulla superficie di cottura per la raccolta dei residui grassi all'interno di due contenitori da 3 litri posizionati sotto la superficie di cottura.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Le unità hanno 4 controlli indipendenti per regolare la temperatura della superficie di cottura.
- Superficie in acciaio al cromo facile da pulire e resistente alla corrosione.
- Superficie di cottura altamente resistente ai graffi grazie allo speciale trattamento della piastra in acciaio al cromo.
- Temperatura da 90 ° a 270 ° C.
- 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 altamente resistente ai graffi con spessore 20 mm per risultati di cottura ottimali e per una facilità d'uso.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.

#### Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per piastra liscia PNC 164255 per fry top e brasiera multifunzione
- 1 x Raschietto per piastra rigata per fry top PNC 206420

#### Accessori opzionali

- Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione PNC 164255
- 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 1200mm - Marine PNC 206309
- Convogliatore scarico acqua per fry top HP PNC 206345
- Raschietto per piastra rigata per fry top PNC 206420
- Coperchio per fry top PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206468
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225

**Gas**

<b>Potenza gas:</b>	33 kW
<b>Fornitura gas:</b>	Gas naturale
<b>Tipo di gas:</b>	GPL; Gas metano
<b>Connessione gas:</b>	1/2"

**Informazioni chiave**

Se l'apparecchiatura viene installata vicino arredi sensibili alla temperatura, è necessario mantenere uno spazio di sicurezza di circa 150 mm o prevedere un isolamento termico.

<b>Temperatura MIN:</b>	90 °C
<b>Temperatura MAX:</b>	270 °C
<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	1200 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	930 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	250 mm
<b>Peso netto:</b>	150 kg
<b>Peso imballo:</b>	201 kg
<b>Altezza imballo:</b>	600 mm
<b>Larghezza imballo:</b>	1040 mm
<b>Profondità imballo:</b>	1300 mm
<b>Volume imballo:</b>	0.81 m <sup>3</sup>
<b>Larghezza superficie di cottura:</b>	1194 mm
<b>Profondità superficie di cottura:</b>	610 mm