

Gamma cottura modulare Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata e inclinata, controllo termostatico

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



372323 (Z7IILAAOMCA)

Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata e inclinata, controllo termostatico. Raschietto incluso

Descrizione

Articolo N°

Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.

Superficie di cottura rigata in acciaio al cromo spazzolato. Per uso con gas naturale o GPL. Temperatura da 100°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 1,5 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.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superificie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Protezione all'acqua IPX4.
- · Zona frontale di mantenimento
- Temperatura da 100 ° 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 rigata, in dotazione.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Superficie di cottura completamente rigata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- 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 12 mm per risultati di cottura ottimali.

Approvazione:





Accessori inclusi

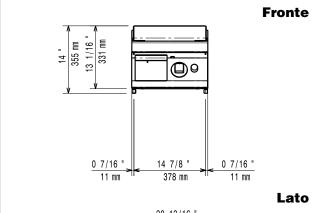
Accessor inclusi		
 1 x Raschietto per fry top rigato 	PNC 206420	
Accessori opzionali		
Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	
 Interruttore di tiraggio con diametro 120 	PNC 206126	
mm		
 Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm 	PNC 206127	
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	
Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	
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	
• Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC 206154	
 Corrimano frontale da 400 mm 	PNC 206166	
 Corrimano frontale da 800 mm 	PNC 206167	
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 206185	
 Piano porzionatore da 800 mm 	PNC 206186	
 Corrimano frontale da 1200 mm 	PNC 206191	
 Corrimano frontale da 1600 mm 	PNC 206192	
 Corrimano laterale destro e sinistro 	PNC 206240	
 Alzatina per camino per funzioni da 400 mm 	PNC 206303	
Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per funzioni da 400 mm	PNC 206310	
• 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 700 mm)	PNC 206320	
• Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top	PNC 206346	
• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	
 Raschietto per fry top rigato 	PNC 206420	
 Coperchio per fry top 	PNC 206455	
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206466	
Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	

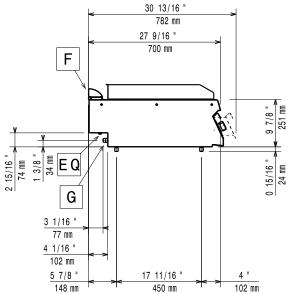


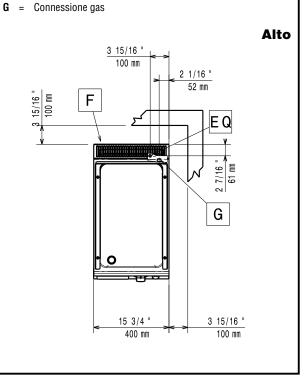


EQ = Vite Equipotenziale

Gamma cottura modulare Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata e inclinata, controllo termostatico







DIVIGE CONTROL CONTROL



7 kW Potenza gas: Fornitura gas: Gas naturale GPL Tipo di gas: Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	100 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	700 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	40 kg
Peso imballo:	43 kg
Altezza imballo:	540 mm
Larghezza imballo:	460 mm
Profondità imballo:	820 mm
Volume imballo:	0.2 m ³
Larghezza superficie di cottura:	330 mm
Profondità superficie di cottura:	540 mm

