

Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido, 2/3 liscia e 1/3 rigata

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS#	
AIA #	



372197 (Z7FTEHCPI0)

Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido, 2/3 liscia e 1/3 rigata, 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 lucido. Per uso con gas naturale o GPL. 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 superificie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superificie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo lucidato con spessore 12 mm per risultati di cottura ottimali.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Zona frontale di mantenimento
- La superficie in acciaio al cromo lucidato evita la mescolanza di aromi e sapori dei vari cibi cucinati.
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- 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 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Approvazione:





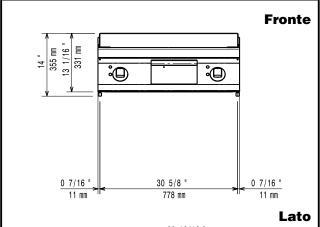
Accessori inclusi

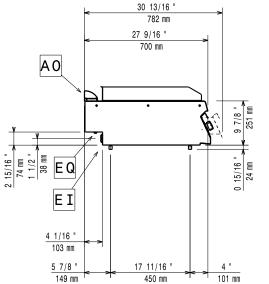
Accessori inclusi		
 1 x Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione 	PNC 164255	
• 1 x Raschietto per fry top rigato	PNC 206420	
Accessori opzionali		
• Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione	PNC 164255	
 Kit per sigillatura giunzioni 	PNC 206086	
• Supporto per soluzione 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 frontale da 800 mm 	PNC 206167	
 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 800 mm	PNC 206304	
 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	
Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	
Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	
Raschietto per fry top rigatoCoperchio per fry top	PNC 206420 PNC 206455	
L L) L		_



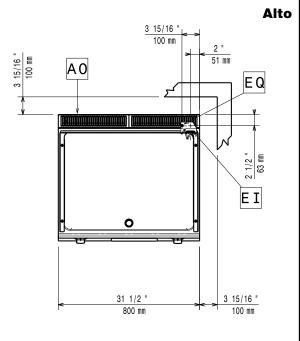


Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido, 2/3 liscia e 1/3 rigata





El = Connessione elettrica EQ = Vite Equipotenziale



Elettrico

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

Predisposto per:

Potenza installata max: 8.4 kW Watt totali: 8.4 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 120 °C **Temperatura MAX:** 280 °C Dimensioni esterne, larghezza: 800 mm Dimensioni esterne, profondità: 700 mm Dimensioni esterne, altezza: 250 mm Peso netto: 70 ka Peso imballo: 73 kg Altezza imballo: 520 mm 840 mm Larghezza imballo: Profondità imballo: 860 mm Volume imballo: 0.38 m³ Gruppo di certificazione: EFT72 Larghezza superficie di cottura: 730 mm Profondità superficie di cottura: 540 mm

