

**Gamma cottura modulare
Fry top elettrico HP ad alte
prestazioni con piastra larga liscia
e orizzontale**



392404 (Z9IIKDAOMIA)

Fry top elettrico HP ad alte prestazioni con piastra larga liscia e orizzontale, in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi, controllo termostatico. Raschietto incluso

Descrizione

Articolo N°

Superficie di cottura liscia in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi. Elementi riscaldanti collocati sotto la superficie di cottura, che assicurano tempi di riscaldamento veloci alla massima temperatura e un recupero rapido della temperatura. Controllo termostatico ad alta precisione. 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.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- 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.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Le unità hanno 4 controlli indipendenti per regolare la temperatura della superficie di cottura.
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Superficie di cottura completamente liscia.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- 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.

Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255

Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |
| • Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> |

Approvazione:

Part of

Electrolux
Professional
Group

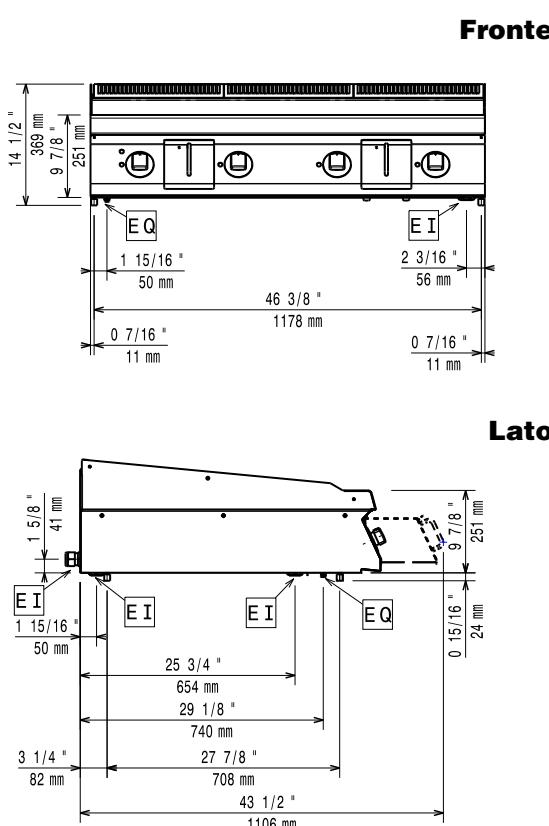
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it

- Convogliatore scarico acqua per fry top PNC 206345 HP
- Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Coperchio per fry top PNC 206455
- Alzatina per camino per fry top al cromo altamente resistente ai graffi HP 1200 mm PNC 206509



**Gamma cottura modulare
Fry top elettrico HP ad alte prestazioni con piastra larga liscia e
orizzontale**

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Elettrico

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

Predisposto per:

Watt totali: 20 kW

Installazione

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.

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	120 °C
Temperatura MAX:	280 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	150 kg
Peso imballo:	189 kg
Altezza imballo:	580 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	1270 mm
Volume imballo:	0.75 m ³
Larghezza superficie di cottura:	1194 mm
Profondità superficie di cottura:	610 mm

