ZANUSSI PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



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.

Approvazione:

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

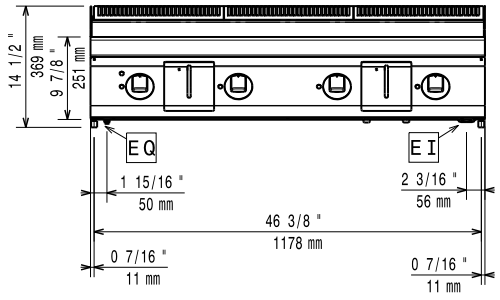
- Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione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

• Convogliatore scarico acqua per fry top HP	PNC 206345	❑
• 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	❑

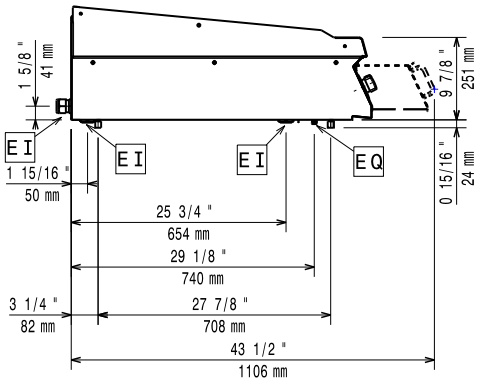
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

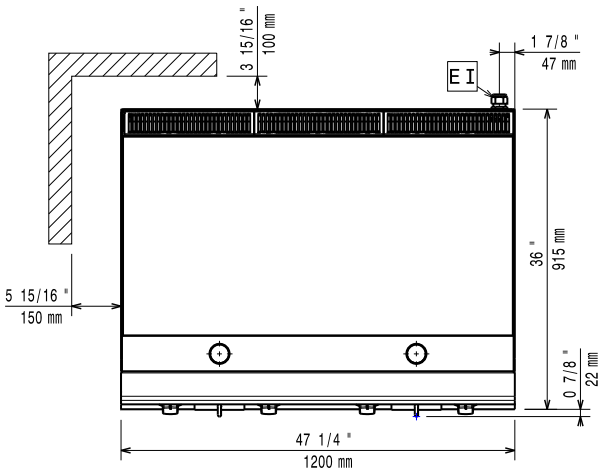


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



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 m³
Larghezza superficie di cottura:	1194 mm
Profondità superficie di cottura:	610 mm

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