

**Gamma cottura modulare**  
**Fry top elettrico HP ad alte**  
**prestazioni con piastra larga 2/3**  
**liscia e 1/3 rigata e orizzontale**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



392405 (Z9IIMDAOMIA)

Fry top elettrico HP ad alte prestazioni con piastra larga 2/3 liscia e 1/3 rigata e orizzontale, in acciaio al cromo altamente resistente ai graffi, 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. 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.

## 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 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- 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

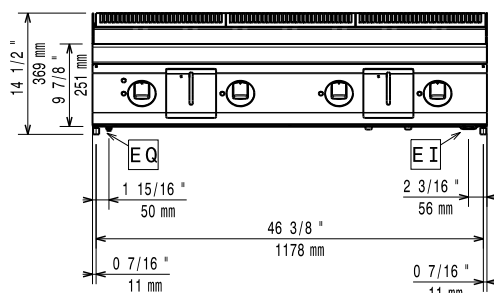
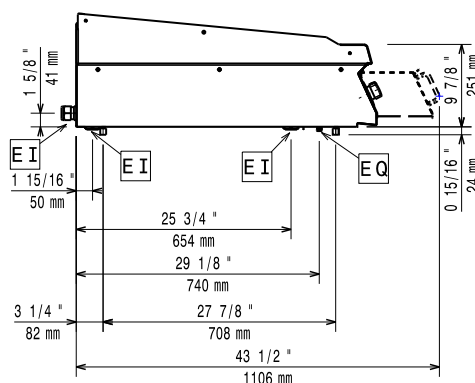
- 1 x Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255
- 1 x Raschietto per fry top rigato PNC 206420

## 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 ☐

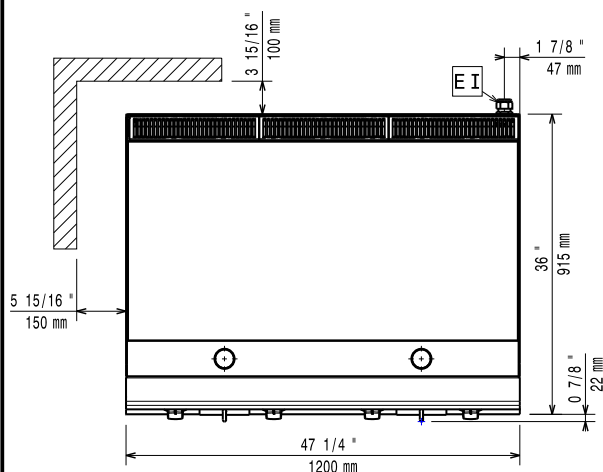
Approvazione: \_\_\_\_\_

- 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 ☐

**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:                     | 170 kg  |
| Altezza imballo:                  | 540 mm  |
| Larghezza imballo:                | 1400 mm |
| Profondità imballo:               | 900 mm  |
| Volume imballo:                   | 0.68 m³ |
| Larghezza superficie di cottura:  | 1194 mm |
| Profondità superficie di cottura: | 610 mm  |