ZANUSSI PROFESSIONAL

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**

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



**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.

**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 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

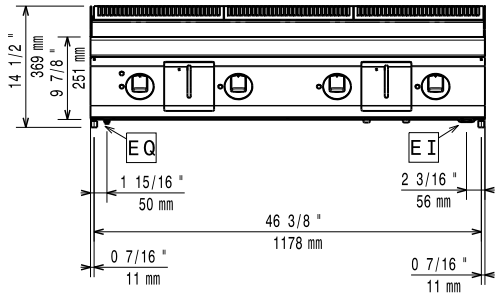
- Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione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

| | | |
|---|---|---|
| • 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 | ❑ |

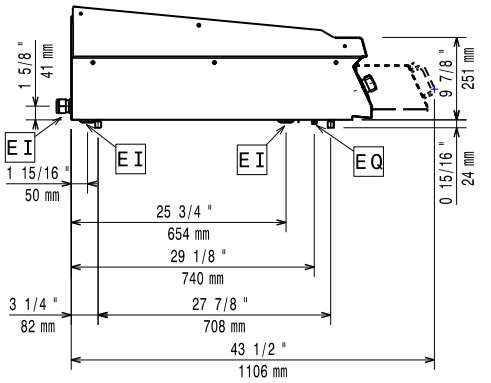

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

## Fronte

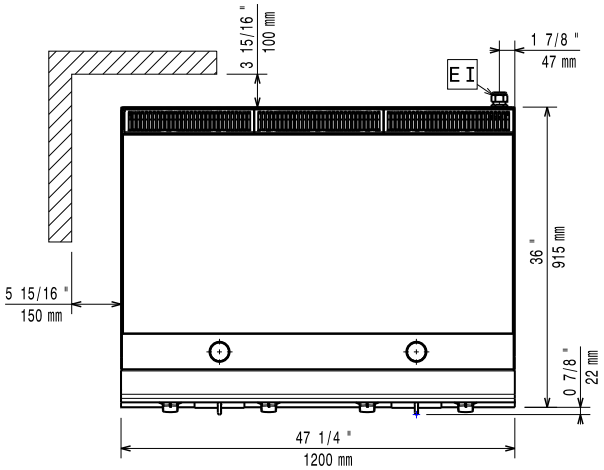



## Lato




**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:** | 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 |



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


2026.10.29