

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



392407 (Z9IIMAAOMIA)

Fry top a gas 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. Bruciatori potenziati da 33 kW con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Temperatura fino a 270°C. 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

- Le unità hanno 4 controlli indipendenti per regolare la temperatura della superficie di cottura.
- Superficie in acciaio al cromo facile da pulire e resistente alla corrosione.
- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- 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.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Superficie di cottura altamente resistente ai graffi grazie allo speciale trattamento della piastra in acciaio al cromo.
- Temperatura da 90 ° a 270 ° C.
- Adatto per installazioni da banco

### Costruzione

- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- 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.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.

### 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 | <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"/> |
| • Convogliatore scarico acqua per fry top HP             | PNC 206345 | <input type="checkbox"/> |

Approvazione:

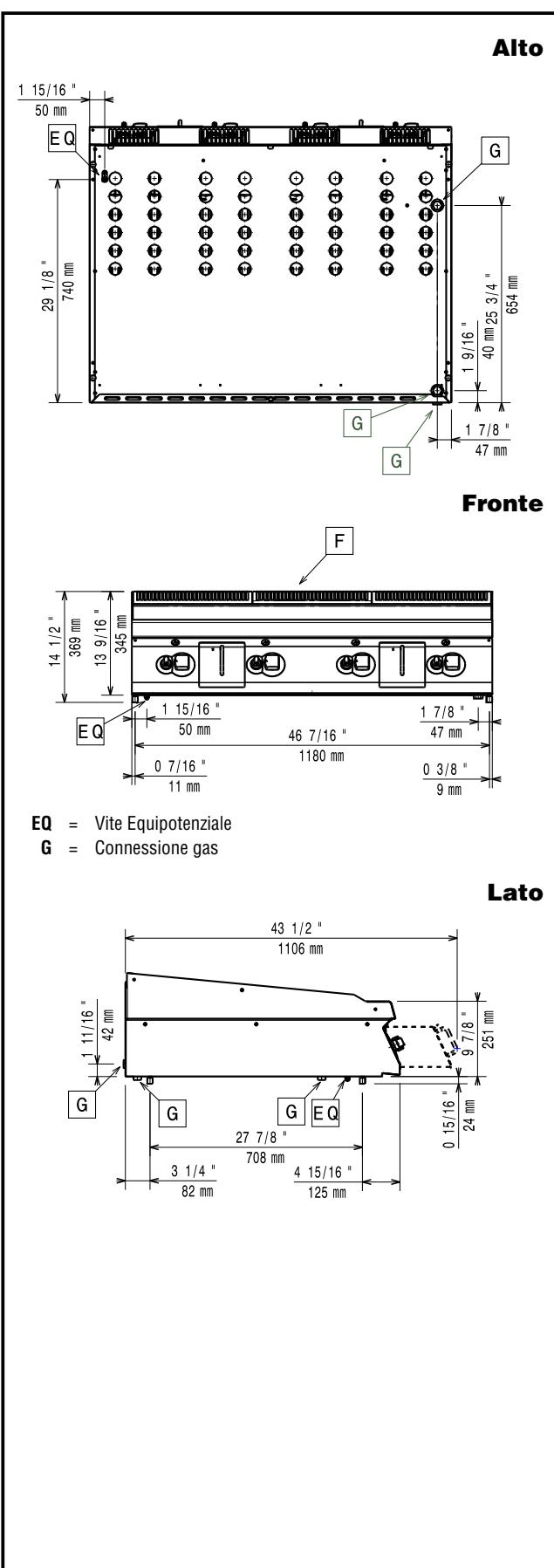
Part of

  
Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

- Raschietto per fry top rigato PNC 206420
- Coperchio per fry top PNC 206455
- Alzatina per camino per fry top al cromo altamente resistente ai graffi HP 1200 mm PNC 206509
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225





**EQ** = Vite Equipotenziale  
**G** = Connessione gas

## Gas

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Potenza gas:     | 33 kW           |
| Fornitura gas:   | Gas naturale    |
| Tipo di gas:     | GPL; Gas metano |
| Connessione gas: | 1/2"            |

## 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:                  | 90 °C               |
| Temperatura MAX:                  | 270 °C              |
| Dimensioni esterne, larghezza:    | 1200 mm             |
| Dimensioni esterne, profondità:   | 930 mm              |
| Dimensioni esterne, altezza:      | 250 mm              |
| Peso netto:                       | 150 kg              |
| Peso imballo:                     | 200 kg              |
| Altezza imballo:                  | 600 mm              |
| Larghezza imballo:                | 1040 mm             |
| Profondità imballo:               | 1300 mm             |
| Volume imballo:                   | 0.81 m <sup>3</sup> |
| Larghezza superficie di cottura:  | 1194 mm             |
| Profondità superficie di cottura: | 610 mm              |