

Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
-	
SIS #	
AIA #	



392072 (Z9FTEDCS00)

Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido, liscia e inclinata, controllo termostatico. Raschietto incluso

Descrizione

Articolo N°

Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. Superficie di cottura liscia in acciaio al cromo lucido. Temperatura da 120°C a 280°C. 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 stampato in un unico pezzo (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.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1 litro di capacità) posizionato sotto la superificie di cottura.
- Resistenze in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo lucidato con spessore 15 mm per risultati di cottura ottimali.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- La superficie in acciaio al cromo lucidato evita la mescolanza di aromi e sapori dei vari cibi cucinati.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

- Superficie di cottura completamente liscia.
- 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.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Approvazione:



Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido

Accessori inclusi

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

Accessori opzionali

Accessori operation		
Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione	PNC 164255	
Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	
Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	
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	
• Convogliatore scarico acqua per fry top ½ modulo	PNC 206153	
• Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC 206154	
 Corrimano laterale destro e sinistro 	PNC 206165	
 Corrimano frontale da 400 mm 	PNC 206166	
 Corrimano frontale da 800 mm 	PNC 206167	
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 206185	
 Piano porzionatore da 800 mm 	PNC 206186	
 Corrimano frontale da 1200 mm 	PNC 206191	
 Corrimano frontale da 1600 mm 	PNC 206192	
• 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm)	PNC 206321	
• Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top	PNC 206346	
• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	
 Coperchio per fry top 	PNC 206455	





Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido



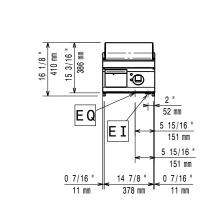
Tensione di alimentazione: 380-400 V/3 ph/50-60 Hz

Watt totali: 7.5 kW

Informazioni chiave

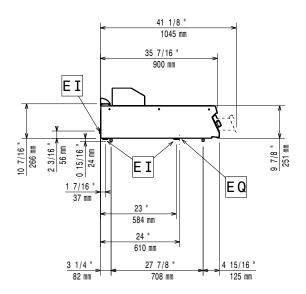
Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Temperatura MIN: 120 °C Temperatura MAX: 280 °C Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm Dimensioni esterne, profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 250 mm Peso netto: 55 kg Peso imballo: 54 kg Altezza imballo: 520 mm Larghezza imballo: 460 mm Profondità imballo: 1020 mm Volume imballo: 0.24 m³ Gruppo di certificazione: EFT91 Larghezza superficie di cottura: 330 mm Profondità superficie di cottura: 700 mm



Lato

Fronte



EI = Connessione elettrica EQ = Vite Equipotenziale



