

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**392053 (Z9FTGDCS00)**

Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo lucido, liscia e inclinata, controllo termostatico. Raschietto inclusi

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. Per uso con gas naturale o GPL. Temperatura da 90°C a 270°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 superficie di cottura.
- Termostato di sicurezza con indicatori di temperatura per una maggiore sicurezza.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo lucido con spessore 15 mm per risultati di cottura ottimali.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Temperatura da 90 ° a 270 ° C.
- La superficie in acciaio al cromo lucido evita la mescolanza di aromi e sapori dei vari cibi cucinati.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

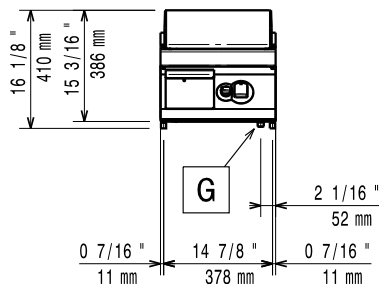
- Superficie di cottura completamente liscia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Approvazione: _____

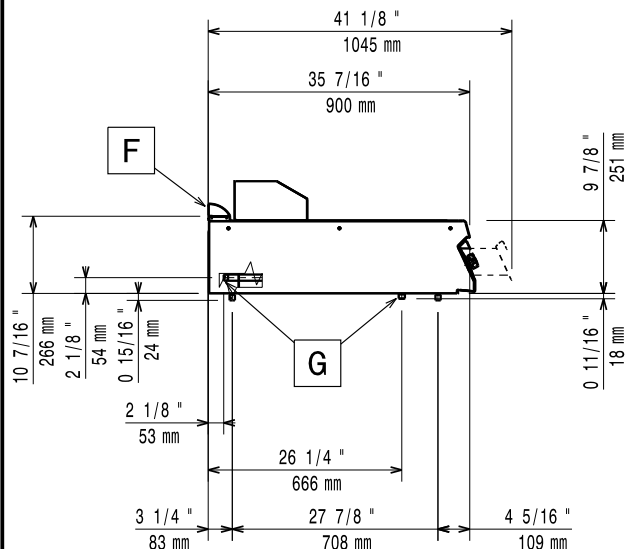
Gamma cottura modulare

Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo lucido

Fronte



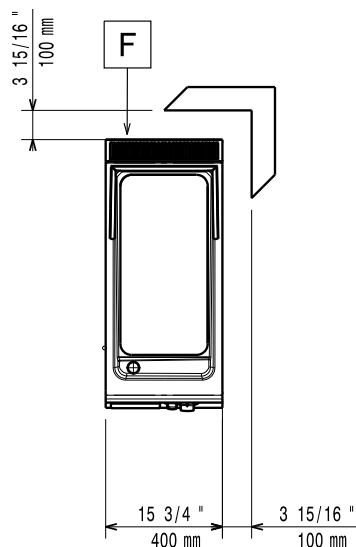
Lato



EQ = Vite Equipotenziale

G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:

392053 (Z9FTGDCS00)

17.4 mbar

Gas Gpl Pressione:

27.7 mbar

Potenza gas:

10 kW

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL; Gas metano

Connessione gas:

1/2"

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: 90 °C

Temperatura MAX: 270 °C

Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 250 mm

Peso netto: 55 kg

Peso imballo: 57 kg

Altezza imballo: 580 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.27 m³

Gruppo di certificazione: N9RG

Larghezza superficie di cottura: 330 mm

Profondità superficie di cottura: 700 mm

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 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per sigillatura giunzioni | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di tiraggio con diametro 120 mm | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> |
| • Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm | PNC 206127 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm | PNC 206138 | <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 ½ modulo | PNC 206153 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 400 mm | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano laterale destro e sinistro | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 400 mm | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Corrimano frontale da 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per funzioni da 400 mm | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm) | PNC 206321 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia per camino per funzioni da 400 mm | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Coperchio per fry top | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Regolatore di pressione per unità a gas | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |