

## Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, liscia e orizzontale

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



392357 (Z9IINDAOMCA)

Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, liscia e orizzontale, controllo termostatico. Raschietto e tappo 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 spazzolato. 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 superficie 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.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- La superficie in acciaio al cromo spazzolato rigato è altamente resistente ai graffi e facilita le operazioni di pulizia a fine giornata.
- Raschietto per superficie liscia, in dotazione.
- Adatto per installazioni da banco

### Costruzione

- 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.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo spazzolato con spessore 15 mm per risultati di cottura ottimali.
- Superficie di cottura completamente liscia.

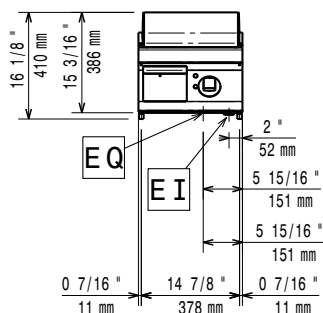
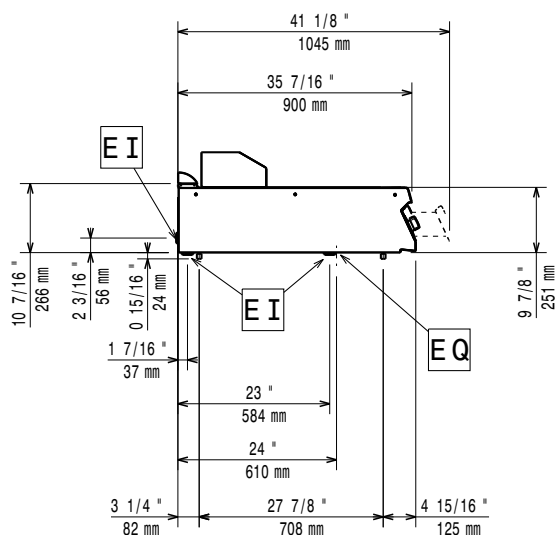
Approvazione: \_\_\_\_\_

**Accessori inclusi**

- 1 x Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255
- 1 x Tappo per fry top con piastra orizzontale PNC 206296

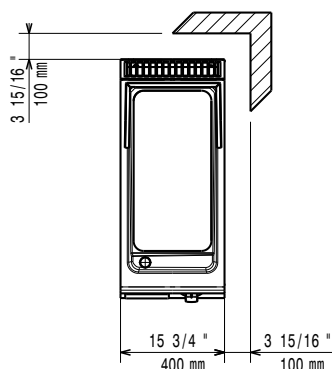
**Accessori opzionali**

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione                                | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per sigillatura giunzioni   | PNC 206086 | <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"/> |
| • Tappo per fry top con piastra orizzontale   | PNC 206296 | <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"/> |

**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: 7.5 kW

**Informazioni chiave**

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: 55 kg

Altezza imballo: 540 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.25 m³

Larghezza superficie di cottura: 330 mm

Profondità superficie di cottura: 700 mm