

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.

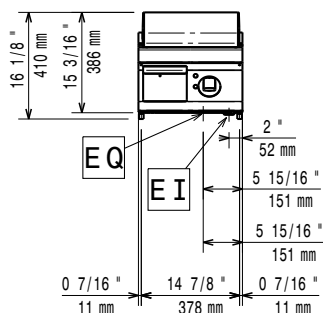
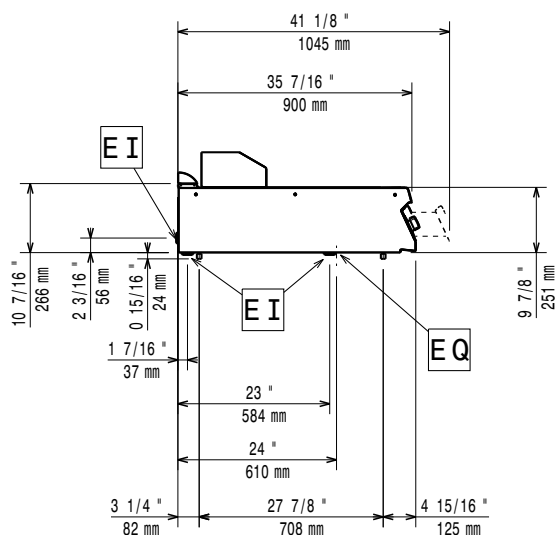
Approvazione: _____

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

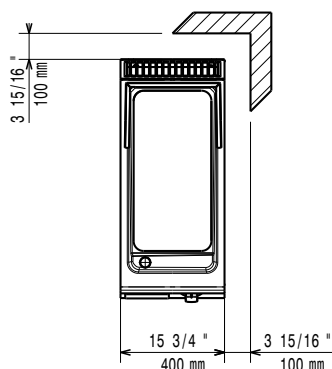
Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione | PNC 164255 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Tappo per fry top con piastra orizzontale | PNC 206296 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

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: 307 mm

Profondità superficie di cottura: 624 mm