

Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata e inclinata

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



392356 (Z9IILDAOMCA)

Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata 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 rigata 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 piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1.5 litri di capacità) posizionato sotto la superificie di cottura.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Temperatura da 120 ° a 280 ° C.
- 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.
- Raschietto per superficie rigata, in dotazione.
- La superficie in acciaio al cromo spazzolato rigato è altamente resistente ai graffi e facilita le operazioni di pulizia a fine giornata.
- · 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 rigata.

Approvazione:



Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata e inclinata

	Accessori inclusi		•	cemento (non adatti per la griglia monoblocco	ב
	, , , ,	PNC 206420		 Evo900) Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per PNC 206246 	_
4	Accessori opzionali			funzioni da 800 mm	
	Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086			_
	Interruttore di tiraggio con diametro 120 mm	PNC 206126		(altezza 250 mm, profondità 900 mm)	
•	Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm	PNC 206127		mm, profondità 900 mm)	
•	Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm	PNC 206132		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
•	Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133		·	
•	 Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/ piedini) 	PNC 206135	u,	• Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370	_ _ _
•	Kit piedini flangiati	PNC 206136		 Pannello per copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375 	_
•	Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137		and the state of t	
•	Supporto per soluzione a ponte da 1000	PNC 206138		• Griglia per camino per funzioni da 400 mm PNC 206400	
	mm	DNO 000400		 Raschietto per fry top rigato PNC 206420 	
•	 Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm 	PNC 206139		, , , , ,	_
•	Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	ч	intero	_
•	Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141		• Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225	_
•	Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148			
•	Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150			
•	Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151			
•	Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152			
	Convogliatore scarico acqua per fry top ½ modulo	PNC 206153			
	Supporto per soluzione a ponte da 400 mm				
	 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento 	PNC 206157			
•	Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165			
•	Corrimano frontale da 400 mm	PNC 206166			
	Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167			
•	 Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm 	PNC 206176			
•	Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177			
•	Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178			
•	Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179			
•	2 zoccolature laterali	PNC 206180			
	Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181			
	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			
•	Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202			



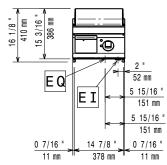






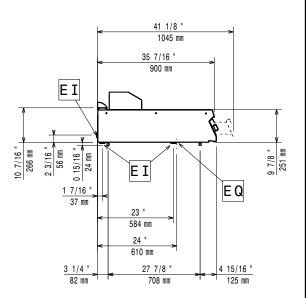
Gamma cottura modulare Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata e inclinata

Fronte



Lato

Alto



EI = Connessione elettrica **EQ** = Vite Equipotenziale

3 15/16 " 15 3/4 " 100 mm 400 mm

Elettrico

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

Potenza installata max: 7.5 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm Dimensioni esterne, profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 250 mm Peso netto: 55 kg Peso imballo: 53 kg Altezza imballo: 540 mm Larghezza imballo: 460 mm Profondità imballo: 1020 mm Volume imballo: 0.25 m³

Gamma cottura modulare
Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, rigata e
inclinata

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso





