

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

ARTICOLO N°**MODELLO N°****NOME****SIS #****AIA #****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 superficie 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 superficie 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:

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

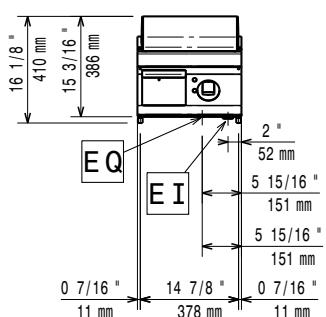
Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per fry top rigato PNC 206420

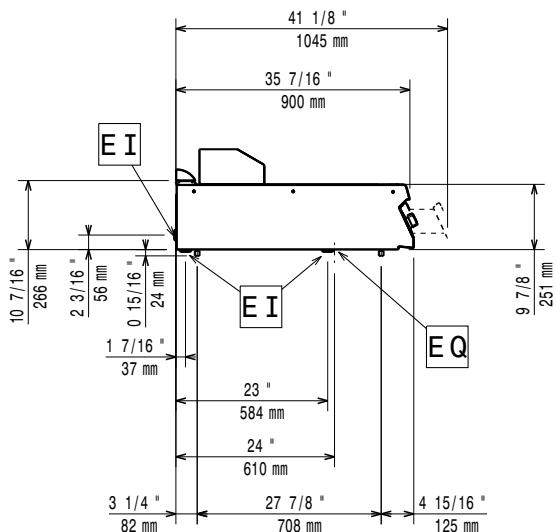
Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diametro 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>	• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>	• Alzatina per camino per funzioni da 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm)	PNC 206321	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)	PNC 206335	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/ piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top	PNC 206346	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Raschietto per fry top rigato	PNC 206420	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Coperchio per fry top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore scarico acqua per fry top ½ modulo	PNC 206153	<input type="checkbox"/>	• Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero	PNC 216153	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206157	<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"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>			
• 2 zoccolature laterali	PNC 206180	<input type="checkbox"/>			
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	<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"/>			
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	<input type="checkbox"/>			

Fronte



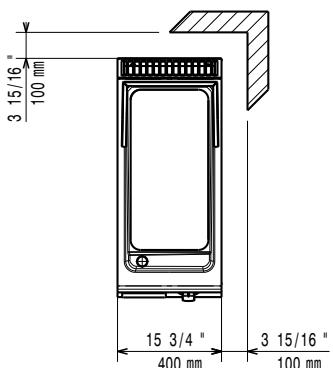
Lato



EI = Connessione elettrica

EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

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

