ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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.

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:

Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per fry top rigato PNC 206420

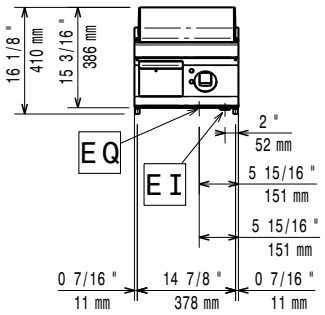
Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ❑
- Interruttore di tiraggio con diametro 120 mm PNC 206126 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm PNC 206127 ❑
- 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 ❑
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ❑
- 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 ❑
- 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 PNC 206154 ❑
- 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 ❑
- Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) PNC 206210 ❑
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm PNC 206246 ❑
- Alzatina per camino per funzioni da 800 mm PNC 206304 ❑
- 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm) PNC 206321 ❑
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm) PNC 206335 ❑
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 800 mm PNC 206374 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376 ❑
- Griglia per camino per funzioni da 400 mm PNC 206400 ❑
- Raschietto per fry top rigato PNC 206420 ❑
- Coperchio per fry top PNC 206455 ❑
- Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero PNC 216153 ❑
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225 ❑

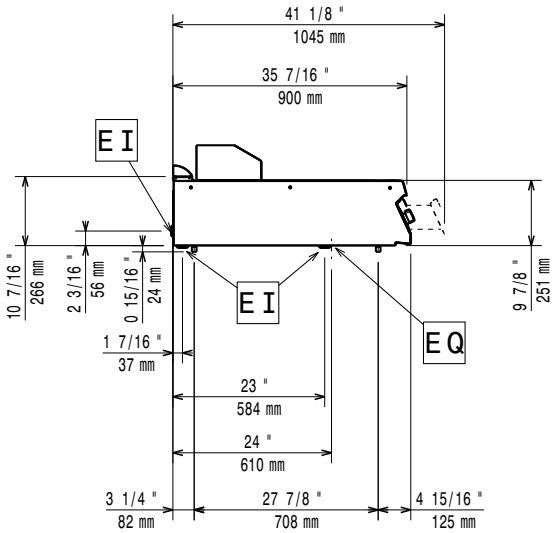
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

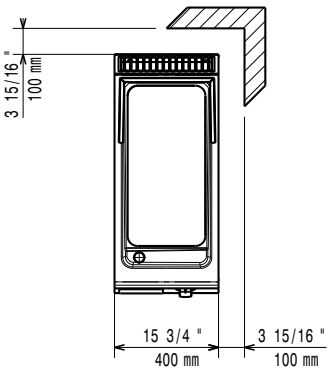


Lato



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 m³

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

2026.11.23