ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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




**392400 (Z9IINDAOMEA)** 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 superificie di cottura.
- Resistenze in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- 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

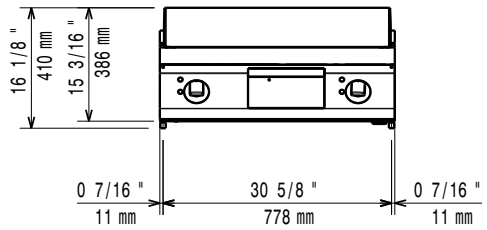
- Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255 ❑
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165 ❑
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 206167 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero PNC 216153 ❑


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

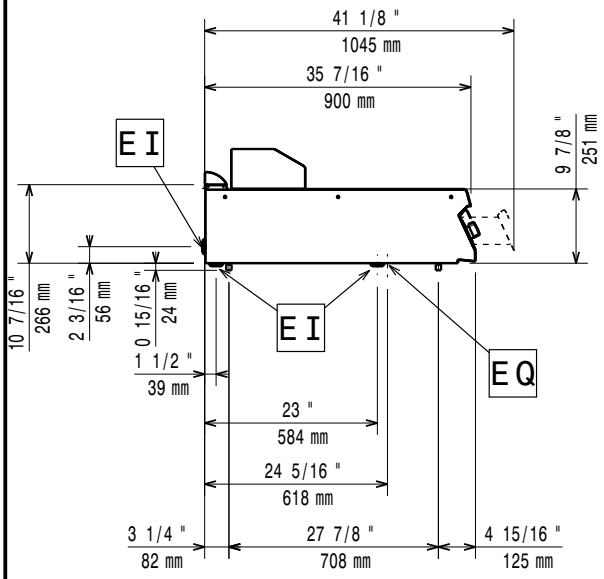
ZANUSSI PROFESSIONAL

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

## Fronte

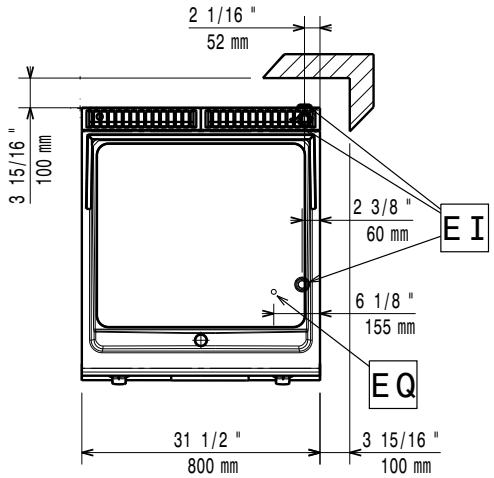



## Lato




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

## Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| **Predisposto per:** | |
| **Watt totali:** | 15 kW |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Temperatura MIN:** | 120 °C |
| **Temperatura MAX:** | 280 °C |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 800 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 900 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 250 mm |
| **Peso netto:** | 105 kg |
| **Peso imballo:** | 101 kg |
| **Altezza imballo:** | 580 mm |
| **Larghezza imballo:** | 1020 mm |
| **Profondità imballo:** | 860 mm |
| **Volume imballo:** | 0.51 m³ |
| **Larghezza superficie di cottura:** | 707 mm |
| **Profondità superficie di cottura:** | 624 mm |


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

2026.10.29