ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Gamma cottura modulare
Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, 2/3 liscia e 1/3 rigata, inclinata



392358 (Z9IIMDAOMEA)	Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, 2/3 liscia e 1/3 rigata, 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 2/3 liscia e 1/3 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.

Approvazione:

Caratteristiche e benefici

- 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.
- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- 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.
- Raschietti con lame lisce e nervate, 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 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255
- 1 x Raschietto per fry top rigato PNC 206420

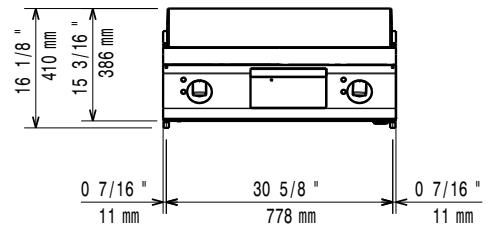
Accessori opzionali

• 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	❑
• 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	❑
• Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	❑
• 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	❑

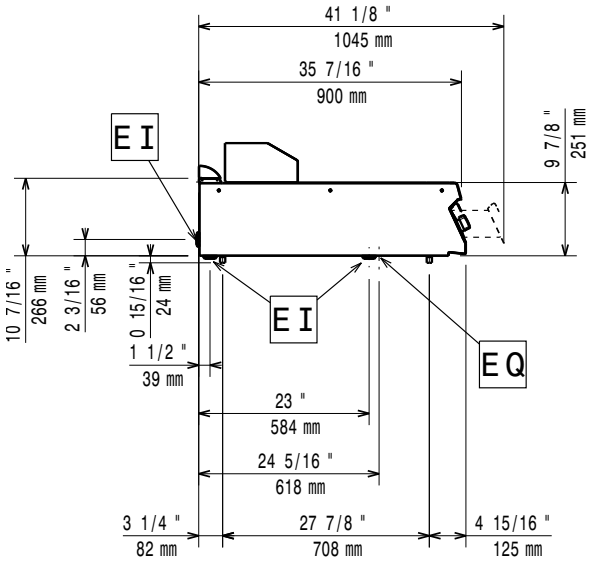
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare
Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo spazzolato, 2/3 liscia e 1/3 rigata, inclinata

Fronte

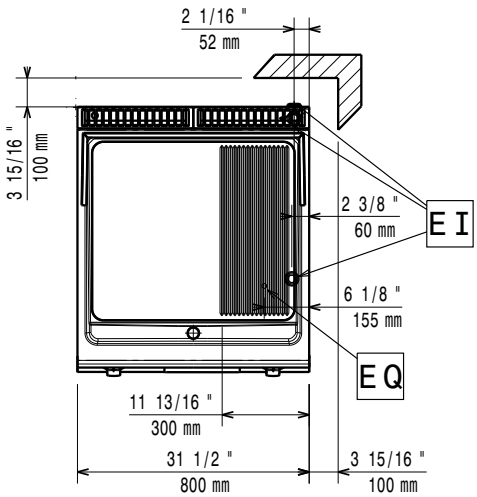


Lato



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

Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	105 kg
Peso imballo:	98 kg
Altezza imballo:	530 mm
Larghezza imballo:	1010 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.46 m³

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

2026.11.23