ZANUSSI PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



392401 (Z9IINAAOMEA)	Fry top a gas 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. Per uso con gas naturale o GPL. Temperatura da 90°C a 270°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'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 (1.5 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 90 ° a 270 ° 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.

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

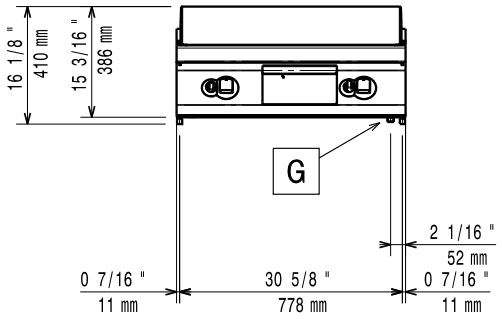
Accessori opzionali

• Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione	PNC 164255	❑
• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	❑
• Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm	PNC 206132	❑
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	❑
• 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	❑
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm	PNC 206246	❑
• 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	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206467	❑
• Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero	PNC 216153	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

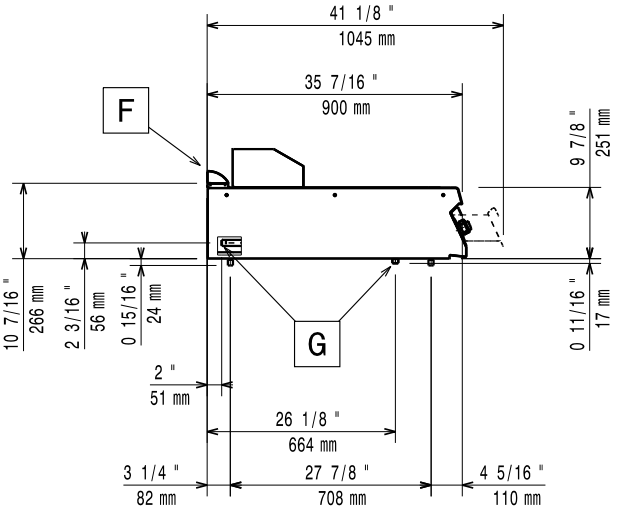
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

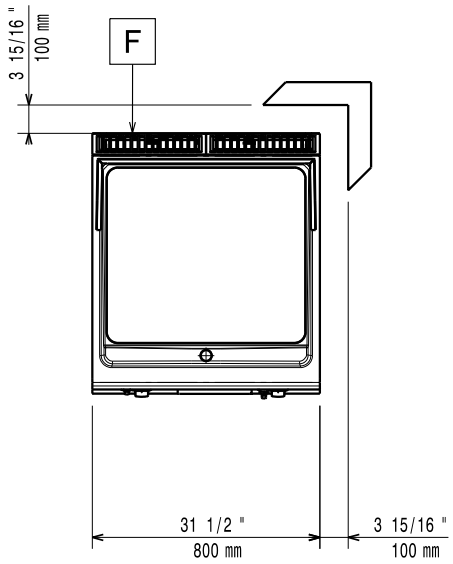


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	20 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL;Gas metano
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	90 °C
Temperatura MAX:	270 °C
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	105 kg
Peso imballo:	102 kg
Altezza imballo:	580 mm
Larghezza imballo:	1010 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.5 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