

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



392403 (Z9IIMAAOMEA)

Fry top gas 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. 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.

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- · Certificazione di protezione: grado IPX5.
- 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.
- 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.
- 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.

Approvazione:





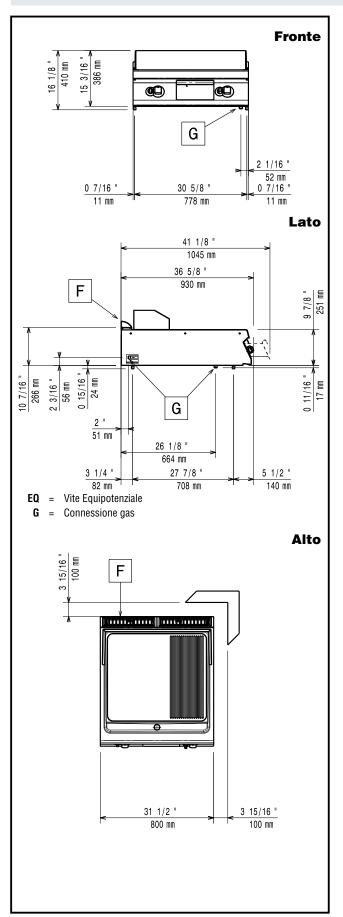
Accessori inclusi

Accessori iliciusi		
• 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	
 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		
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	
• 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	
 Raschietto per fry top rigato 	PNC 206420	
 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	





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



Gas

Potenza gas:20 kWFornitura gas:Gas naturaleTipo 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 ka Peso imballo: 104 kg Altezza imballo: 540 mm Larghezza imballo: 1020 mm Profondità imballo: 860 mm Volume imballo: $0.47 \, m^3$ Larghezza superficie di cottura: 730 mm Profondità superficie di cottura: 700 mm

