ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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



392074 (Z9FTEHCP00)	Fry top elettrico con piastra in acciaio al cromo lucido, 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 lucido. 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.
- Superficie di cottura in acciaio al cromo lucidato con spessore 15 mm per risultati di cottura ottimali.
- 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 lucidato evita la mescolanza di aromi e sapori dei vari cibi cucinati.
- 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 2/3 liscia e 1/3 rigata.

Approvazione:

Accessori inclusi

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

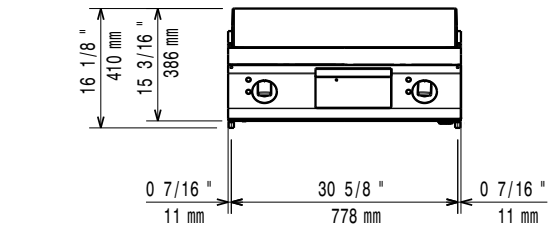
Accessori opzionali

- 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 ❑
- 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 ❑
- Raschietto per fry top rigato PNC 206420 ❑
- Coperchio per fry top PNC 206455 ❑
- Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero PNC 216153 ❑

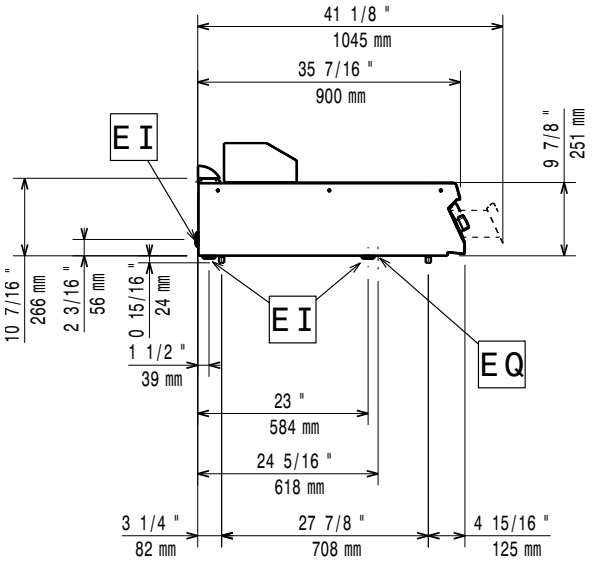
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

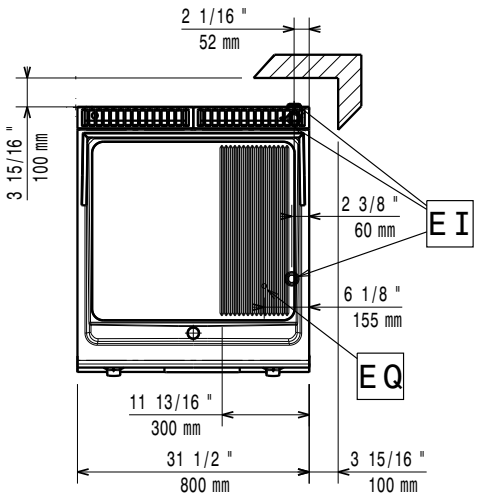


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
Predisposto per:	
Potenza installata max:	15 kW
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:	88 kg
Peso imballo:	99 kg
Altezza imballo:	540 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.47 m³
Gruppo di certificazione:	EFT92
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