

## Gamma cottura modulare Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo lucido



392054 (Z9FTGHCS00)

Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo lucido, liscia e inclinata, controllo termostatico. Raschietto 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 lucido. 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.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

### 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 superficie di cottura.
- Termostato di sicurezza con indicatori di temperatura per una maggiore sicurezza.
- 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.
- 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 90 ° a 270 ° 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.
- Superficie di cottura completamente liscia.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Approvazione:

Part of



Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

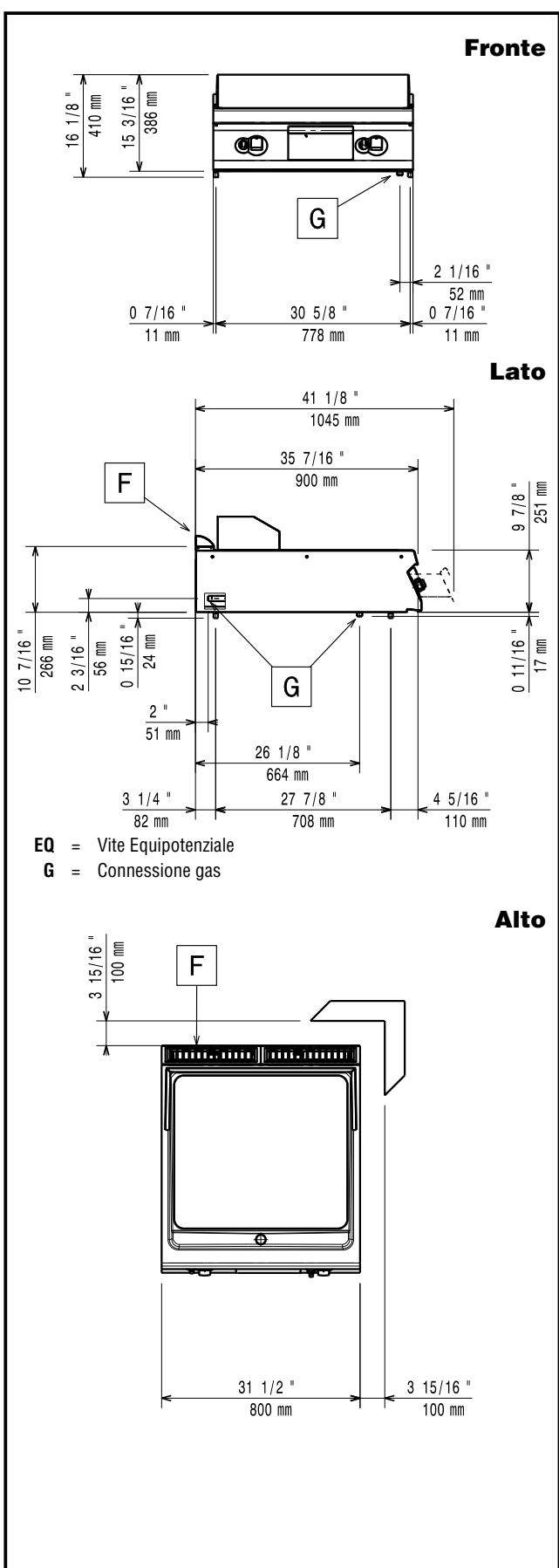
## **Accessori inclusi**

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

## **Accessori opzionali**

• Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione	PNC 164255	<input type="checkbox"/>
• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per camino per funzioni da 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm)	PNC 206321	<input type="checkbox"/>
• Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top	PNC 206346	<input type="checkbox"/>
• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Coperchio per fry top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206467	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero	PNC 216153	<input type="checkbox"/>
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>





### Gas

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

### Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

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:	101 kg
Altezza imballo:	580 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.51 m <sup>3</sup>
Gruppo di certificazione:	N9RG
Larghezza superficie di cottura:	730 mm
Profondità superficie di cottura:	700 mm

