

## Gamma cottura modulare

### Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo lucido, 2/3 liscia e 1/3 rigata

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



392055 (Z9FTGHCP00)

Fry top a gas con piastra in acciaio al cromo lucido, 2/3 liscia e 1/3 rigata, 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 2/3 liscia e 1/3 rigata 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.

## 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 lucido 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 lucido 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.

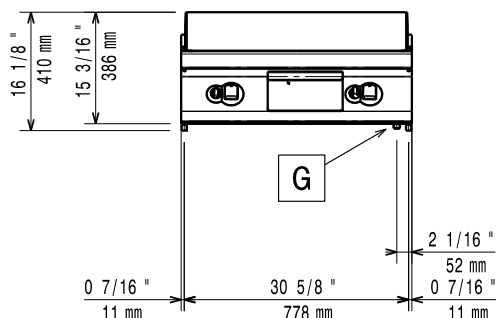
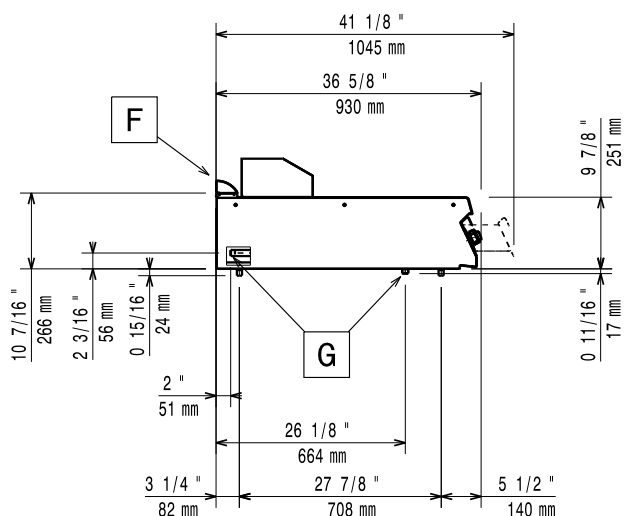
Approvazione: \_\_\_\_\_

## Accessori inclusi

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

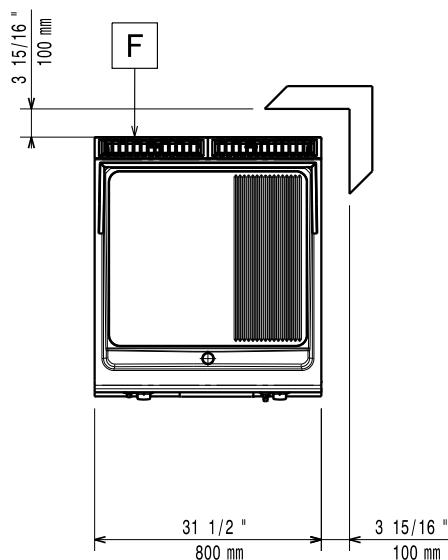
## Accessori opzionali

- |                                                                                         |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • Raschietto per fry top rigato                                                         | PNC 206420 | <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"/> |

**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:                     | 100 kg  |
| Altezza imballo:                  | 580 mm  |
| Larghezza imballo:                | 1010 mm |
| Profondità imballo:               | 860 mm  |
| Volume imballo:                   | 0.5 m³  |
| Gruppo di certificazione:         | N9RG    |
| Larghezza superficie di cottura:  | 730 mm  |
| Profondità superficie di cottura: | 700 mm  |