

Línea de Cocción Modular
Fry top gas Cromo Cepillado de 400 mm con placa inclinada ranurada

ARTÍCULO # _____
 MODELO # _____
 NOMBRE # _____
 SIS # _____
 AIA # _____



392354 (Z9IILAAOMCA)

Fry top gas de medio módulo con placa de cocción de cromo cepillado acanalado, inclinada, control termostático, raspador incluido

Descripción

Artículo No.

Superficie de cocción ranurada en cromo cepillado. Quemadores de gas de 10 kW con válvula termostática y llama autoestabilizante. Rango de temperatura hasta 270 ° C. Para ser instalado en instalaciones de base abierta, soportes puente o sistemas voladizos. Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recogida de grasas y grasas. Cuerpo y encimera de la unidad completamente en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera de trabajo extra resistente en acero inoxidable de 2 mm de alta resistencia. Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre unidades.

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- En la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de 1lt.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- Encendido piezo eléctrico con válvula termostática para una seguridad añadida.
- Rango de temperatura desde 90°C hasta 270°C.
- La superficie de acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso.
- Rascador para placa ranurada incluido de serie.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- Superficie de acero recubierto en cromo de 15 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente ranurada.

Aprobación:

Part of

 Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com

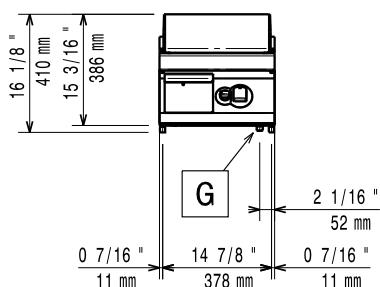
accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop ranurado,incluye PNC 206420 cuchillas para superficies lisas y ranuradas

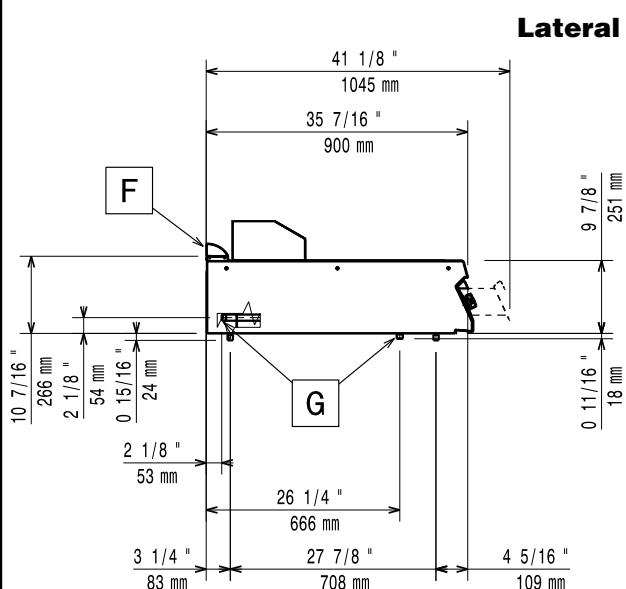
accesorios opcionales

• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Conducto de humos, diámetro 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 120mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Drenaje de agua para frytops de 400mm	PNC 206153	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206165	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 206166	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos 400mm	PNC 206185	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>
• Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm	PNC 206310	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm	PNC 206321	<input type="checkbox"/>
• Kit recolector de grasas/aceites para frytops	PNC 206346	<input type="checkbox"/>
• Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Rascador para frytop ranurado,incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas	PNC 206420	<input type="checkbox"/>
• Campana para Fry Top	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900	PNC 206467	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>





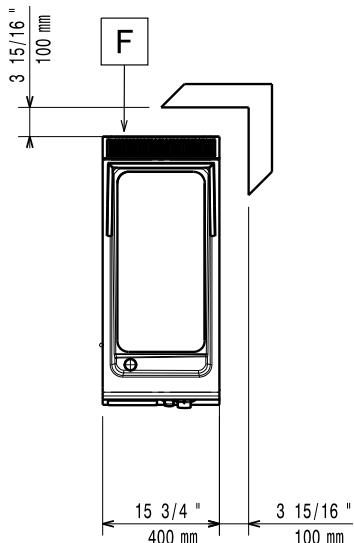
Alzado



Lateral

EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	10 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	90 °C
Temperatura de funcionamiento MAX:	270 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	55 kg
Peso del paquete	56 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.27 m³
Ancho de la superficie de cocción:	330 mm
Fondo de la superficie de cocción	700 mm

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

