

## Gamma cottura modulare 700XP Fry top a gas ½ modulo con piastra in acciaio dolce

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



Gamma cottura modulare

700XP Fry top a gas ½ modulo con piastra in acciaio dolce

**371029 (E7FTGDS00)**

Fry top a gas con piastra liscia in acciaio dolce ½ modulo

**371030 (E7FTGDSR00)**

Fry top a gas con piastra rigata in acciaio dolce ½ modulo

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Puo' essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. Superficie di cottura liscia in acciaio dolce. Per uso con gas naturale o GPL. Temperatura da 200°C a 400°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 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

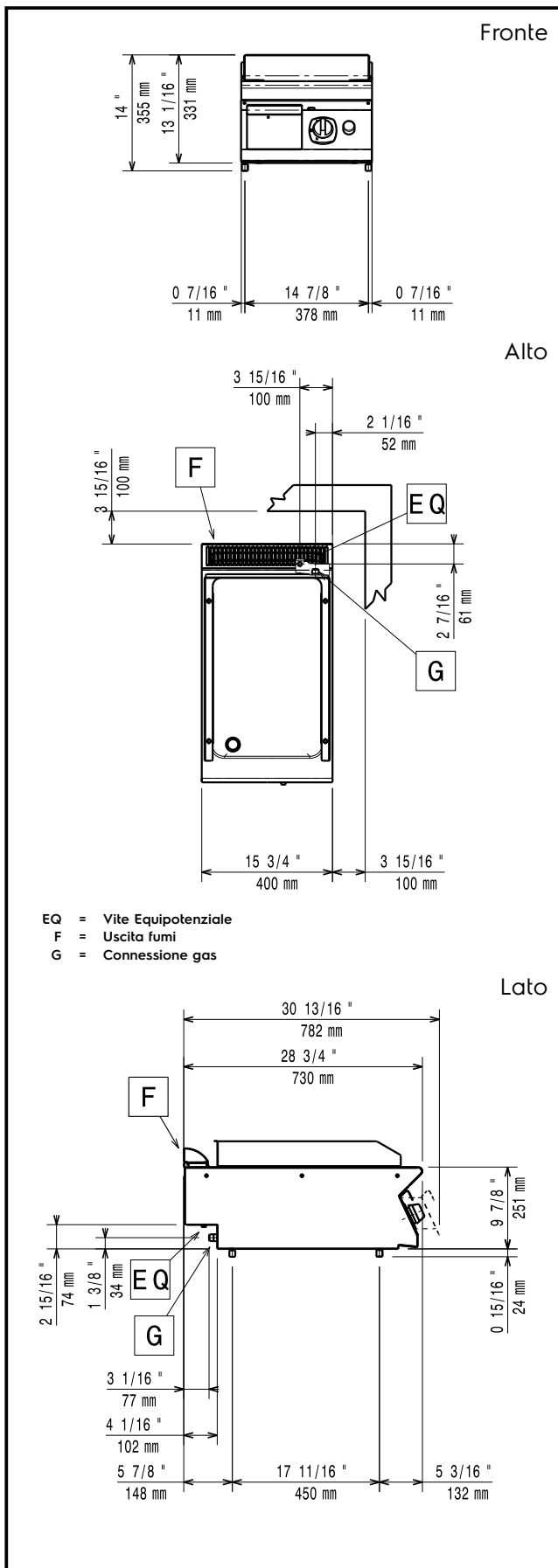
### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi aperte, 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 superficie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superficie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Temperatura regolabile tra 200°C e 400°C
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Protezione all'acqua IPX4.
- [NOT TRANSLATED]

### Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o completamente rigata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

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



### Gas

#### Potenza gas:

371029 (E7FTGDSS00)

23863 Btu/ora  
(7 kW)

371030 (E7FTGDSR00)

23863 Btu/ora  
(7 kW)

[NOT TRANSLATED]

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL

Connessione gas:

1/2"

### Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura:

330 mm

Profondità superficie di cottura:

540 mm

Temperatura MIN:

200 °C

Temperatura MAX:

400 °C

Peso netto:

40 kg

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.

### Accessori opzionali

- Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione (solo per 371029) PNC 164255
- Interruttore di tiraggio con diametro 120mm PNC 206126
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120mm PNC 206127
- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare PNC 206135 sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte)
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400mm PNC 206154
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- Convogliatore fumi scarico diam. 120mm per elementi da ½ modulo PNC 206310
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 400 mm PNC 206366
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 800 mm PNC 206367
- Pannello di copertura posteriore da 600 mm PNC 206373
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375

- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Raschietto per piastra rigata per fry top (solo per 371030) PNC 206420
- Corrimano frontale da 400mm PNC 216046
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700) PNC 216277
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225