

**371038 (E7FTGHCS00)**

Fry top a gas con piastra liscia al cromo modulo intero, con controllo termostatico

371041 (E7FTGHCP00)

Fry top a gas con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata al cromo modulo intero, con controllo termostatico

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.

Superficie di cottura liscia al cromo. Per uso con gas naturale o GPL. Temperatura da 130°C a 300°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.

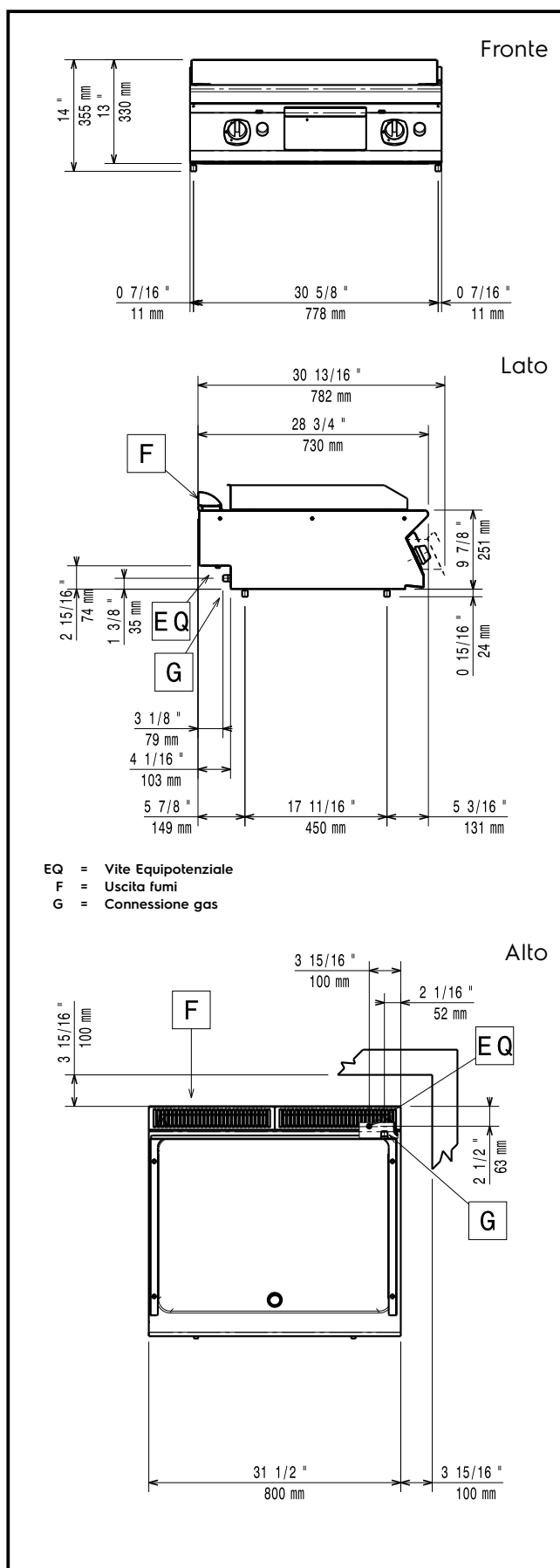
Caratteristiche e benefici

- 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 (1.5 litri 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 130°C e 300°C.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Zona frontale di mantenimento

Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o 2/3 liscia e 1/3 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:

371038 (E7FTGHCS00)

47726 Btu/ora
(14 kW)

371041 (E7FTGHCP00)

47726 Btu/ora
(14 kW)

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL

Connessione gas:

1/2"

Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura:

730 mm

Profondità superficie di cottura:

540 mm

Temperatura MIN:

100 °C

Temperatura MAX:

280 °C

Peso netto:

371038 (E7FTGHCS00)

66.3 kg

371041 (E7FTGHCP00)

70 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 PNC 164255
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133
- 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
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- CORRIMANO POSTERIORE 800MM - MARINE PNC 206308
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Raschietto per piastra rigata per fry top (solo per 371041) PNC 206420
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- 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