

Gamma cottura modulare 900XP Fry top a gas con piastra in acciaio dolce ½ modulo

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

900XP Fry top a gas con piastra in acciaio dolce ½ modulo

391056 (E9FTGDSS0C)

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

391057 (E9FTGDSR0C)

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

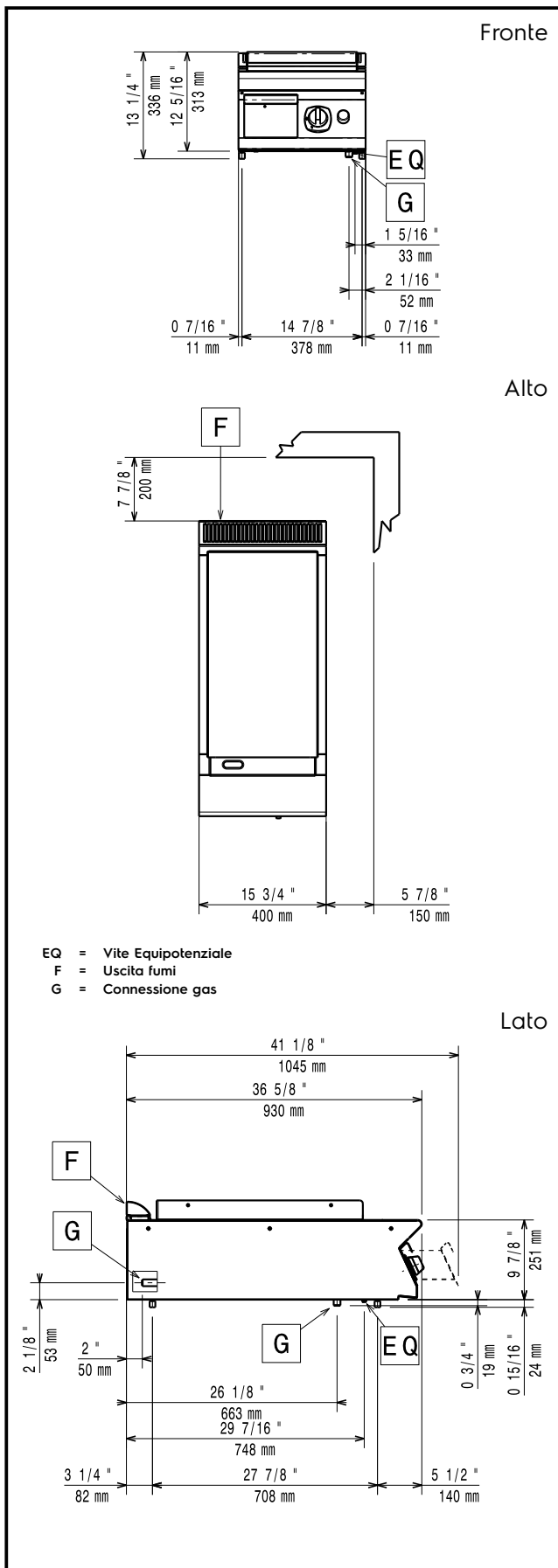
Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Superficie di cottura in acciaio dolce, 15mm di spessore, a garanzia di risultati di cottura ottimali.
- 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.
- Regolazione precisa della potenza, fiamma pilota protetta e accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Superficie di cottura facile da rimuovere per le operazioni di manutenzione (la manutenzione deve essere svolta da un tecnico autorizzato).
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

Costruzione

- Superficie di cottura completamente liscia o completamente rigata.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox di 2 mm 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:

391056 (E9FTGDSS0C)

27272 Btu/ora
(8 kW)

391057 (E9FTGDSR0C)

27272 Btu/ora
(8 kW)

[NOT TRANSLATED]

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL; Gas metano

Connessione gas:

1/2"

Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura:

344 mm

Profondità superficie di cottura:

647 mm

Temperatura MIN:

210 °C

Temperatura MAX:

420 °C

Peso netto:

52 kg

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150/200 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 120mm PNC 206126
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120mm PNC 206127
- 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 scarico acqua per fry top ½ modulo PNC 206153
- 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 206290
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303
- Convogliatore fumi scarico diam. 120mm per elementi da ½ modulo PNC 206310
- 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 391057) PNC 206420
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- 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=900) PNC 216278
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225