

**391061 (E9FTGLSS0P)**

Fry top a gas con piastra larga in acciaio dolce liscia e inclinata da 1200 mm - HP, controllo termostatico

391062 (E9FTGLSP0P)

Fry top a gas con piastra larga in acciaio dolce 2/3 liscia e 1/3 rigata inclinata da 1200 mm - HP, controllo termostatico

Descrizione

Articolo N° _____

Superficie di cottura liscia in acciaio dolce. Bruciatori potenziati da 33 kw con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte.

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.

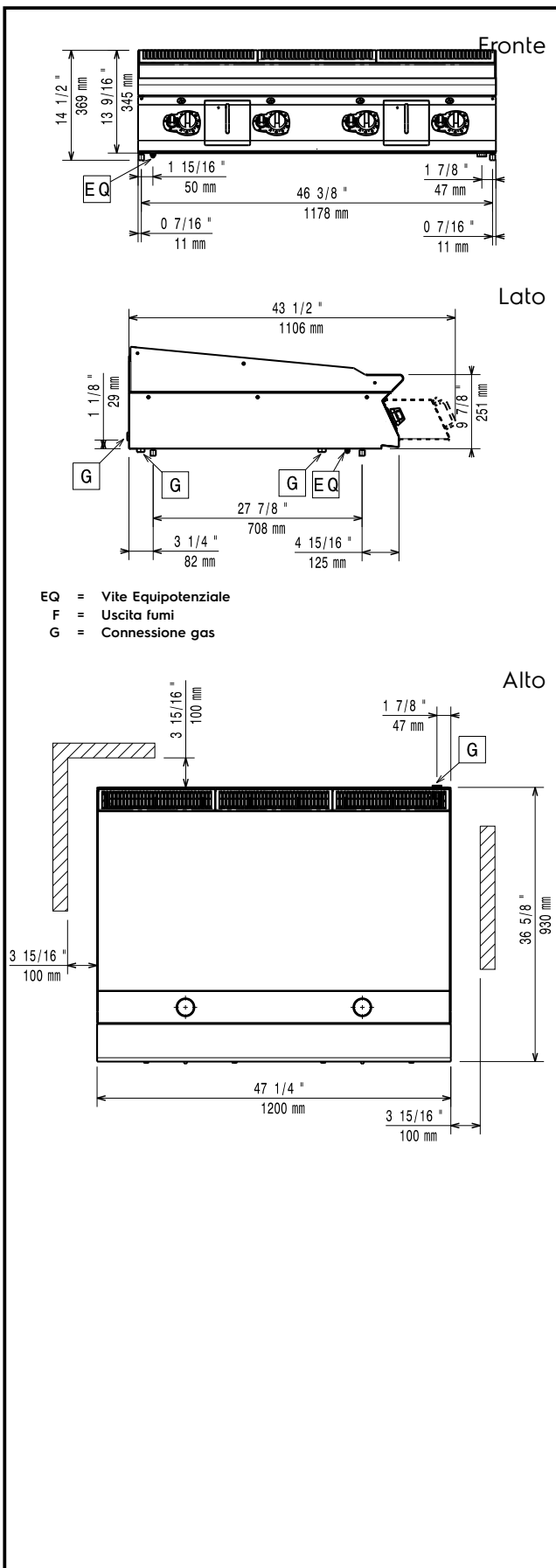
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Installazione Icy Hot [/b]/[i]: è possibile installare sotto il Fry Top HP la base Ref-Freezer HP ed ottenere un'apparecchiatura che consente di incrementare la produttività, facilitare le operazioni di cottura e migliorare l'organizzazione in cucina.
- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Due fori di scarico posizionati sulla superficie di cottura per la raccolta dei residui grassi all'interno di due contenitori da 3 litri posizionati sotto la superficie di cottura.
- Alzatina in acciaio inox su tre lati.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Le unità hanno 4 controlli indipendenti per regolare la temperatura della superficie di cottura.

Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce di 20mm di spessore per risultati di cottura ottimali.
- Superficie di cottura completamente liscia o 2/3 liscia e 1/3 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
- Griglie 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.



Gas

Potenza gas:

391061 (E9FTGLSS0P)

112497 Btu/ora
(33 kW)

391062 (E9FTGLSP0P)

112497 Btu/ora
(33 kW)

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

Connessione gas:

1/2"

Gas metano - Pressione:

391061 (E9FTGLSS0P)

17.4 mbar

Gas GPL - Pressione:

391061 (E9FTGLSS0P)

27.7 mbar

Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura:

1170 mm

Profondità superficie di cottura:

610 mm

Temperatura MIN:

0 °C

Temperatura MAX:

0 °C

Peso netto:

391061 (E9FTGLSS0P)

170 kg

391062 (E9FTGLSP0P)

150 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
- 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
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Convogliatore scarico acqua per fry top HP PNC 206345
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346
- Raschietto per piastra rigata per fry top (solo per 391062) PNC 206420
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225