

## Gamma cottura modulare 900XP Fry top a gas piastra al cromo modulo intero

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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


**391054 (E9FTGHCS00)**

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

**391055 (E9FTGHCP00)**

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

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Superficie di cottura liscia al cromo. Bruciatori potenziati da 20 kw con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.

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.

### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Superficie di cottura in acciaio dolce di 15mm di spessore per 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.
- Termostato di sicurezza con indicatori di temperatura per una maggiore sicurezza.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

### Costruzione

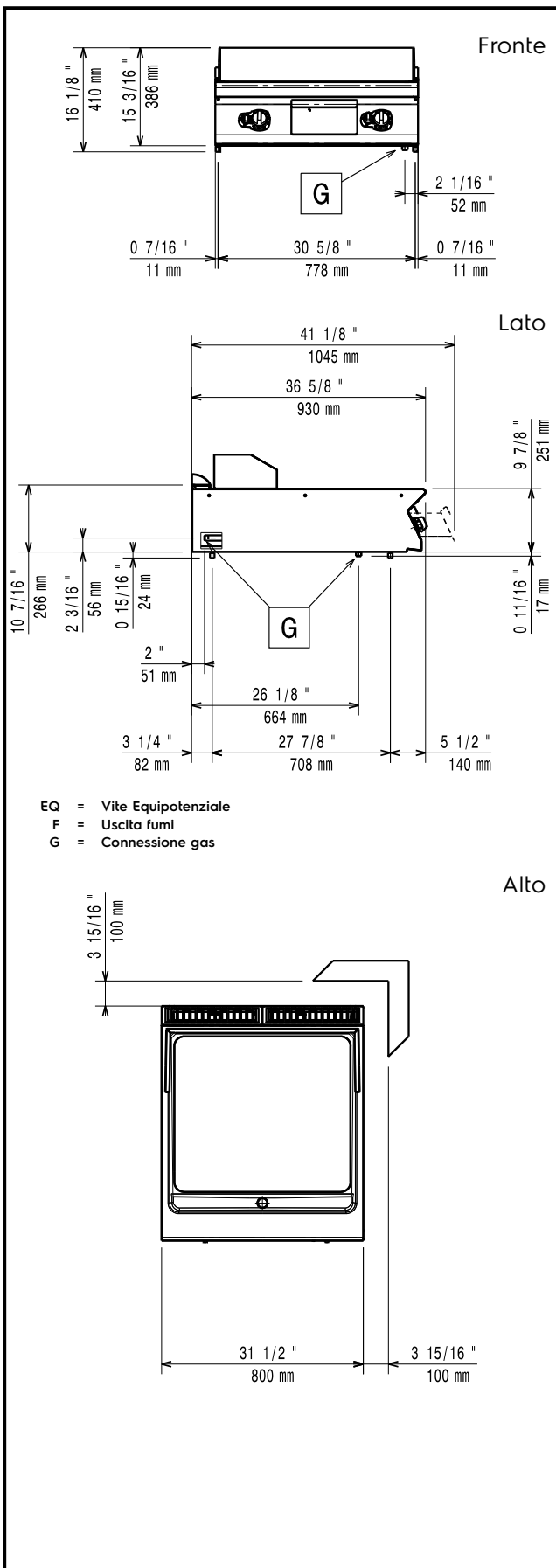
- Superficie di cottura completamente liscia o 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Griglie in acciaio inox di 2 mm di spessore
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

### 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 (solo per 391054)  PNC 206304
- CORRIMANO POSTERIORE 800MM - MARINE  PNC 206308

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

- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- 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 391055) PNC 206420
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 216044
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero PNC 216153
- 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



### Gas

#### Potenza gas:

391054 (E9FTGHCS00)

68180 Btu/ora  
(20 kW)

391055 (E9FTGHCP00)

68180 Btu/ora  
(20 kW)

#### Fornitura gas:

Gas naturale

#### Tipo di gas:

GPL; Gas metano

#### Connessione gas:

1/2"

#### Gas metano - Pressione:

391054 (E9FTGHCS00)

17.4 mbar

#### Gas GPL Pressione:

391054 (E9FTGHCS00)

27.7 mbar

### Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura:

730 mm

Profondità superficie di cottura:

700 mm

Temperatura MIN:

90 °C

Temperatura MAX:

280 °C

Peso netto:

89.25 kg

Peso imballo:

105 kg

Altezza imballo:

580 mm

Larghezza imballo:

1020 mm

Profondità imballo:

860 mm

Volume imballo:

0.53 m<sup>3</sup>

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.