

**391052 (E9FTGHSPG0)**

Fry top a gas con piastra in acciaio dolce 2/3 liscia e 1/3 rigata inclinata su forno a gas statico (8,5kw), controllo termostatico

Descrizione

Articolo N° _____

Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata in acciaio dolce. Bruciatori potenziati da 20 kw con valvola termostatica e fiamma stabilizzata e forno a gas da 8,5 kw. Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm.

Cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Base d'appoggio forno, rigata. 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.

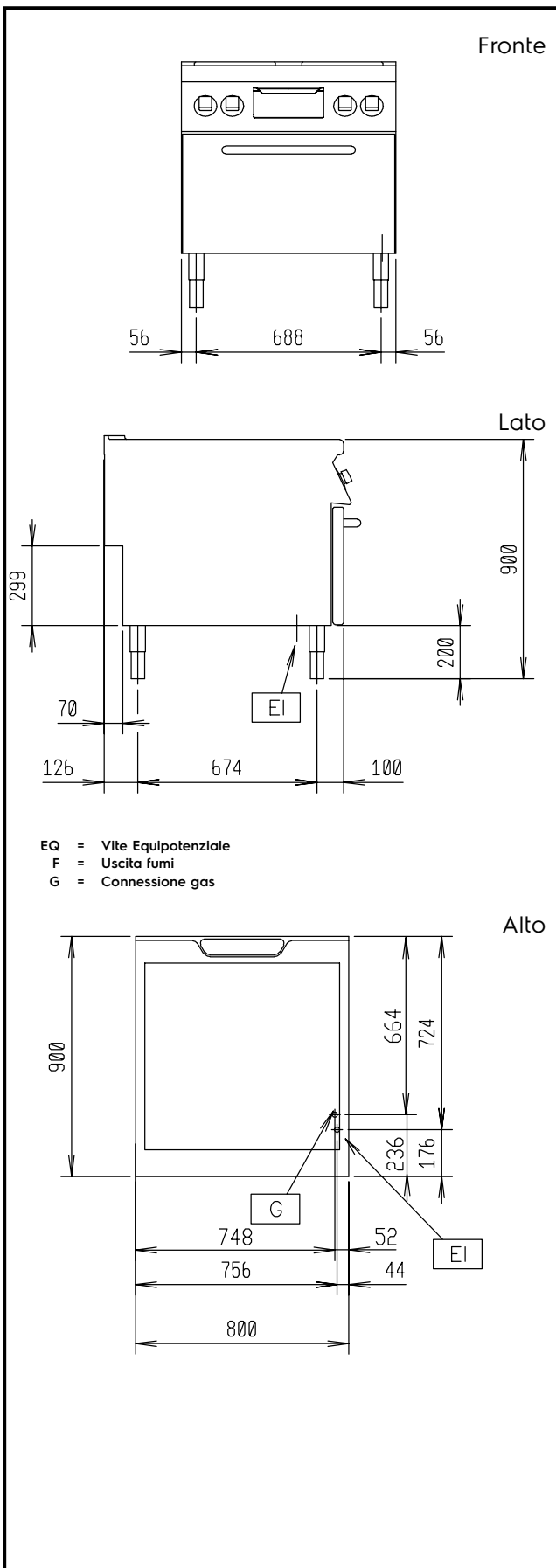
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Superficie di cottura in acciaio dolce, 15mm di spessore, a garanzia di risultati di cottura ottimali.
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- 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.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- La base è formata da un forno a gas con bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante posizionati sotto la piastra.
- Camera del forno in acciaio inox con piastra di base in ghisa rigata.
- 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

- 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.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.



Gas

Potenza gas:

391052 (E9FTGHSPG0)

97156.5 Btu/ora
(28.5 kW)

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL; Gas metano

Connessione gas:

1/2"

Gas metano - Pressione:

17.4 mbar

Gas GPL Pressione:

27.7 mbar

Informazioni chiave

Superficie utilizzabile

tuttapiastro (larghezza): 730 mm

Superficie utilizzabile

tuttapiastro (profondità): 700 mm

Temperatura forno:

120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensioni camera forno

(larghezza): 575 mm

Dimensioni camera forno

(altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno

(profondità): 700 mm

Peso netto: 146.2 kg

Peso imballo: 172 kg

Altezza imballo: 1180 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 1.04 m³

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250

Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250
- 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
- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600mm PNC 206152
- 2 zocolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206157
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206176
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206177
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) PNC 206179
- 2 zocolature laterali (non adatta per la base Ref-Freezer) PNC 206180
- Kit di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181
- Kit di copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- CORRIMANO POSTERIORE 800MM - MARINE PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367

- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370
- 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 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
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 216134
- Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero PNC 216153
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225