**391058 (E9FTGHSS0C)**

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

**391059 (E9FTGHSP0C)**

Fry top a gas con piastra in acciaio dolce 2/3 liscia e 1/3 rigata inclinata modulo intero

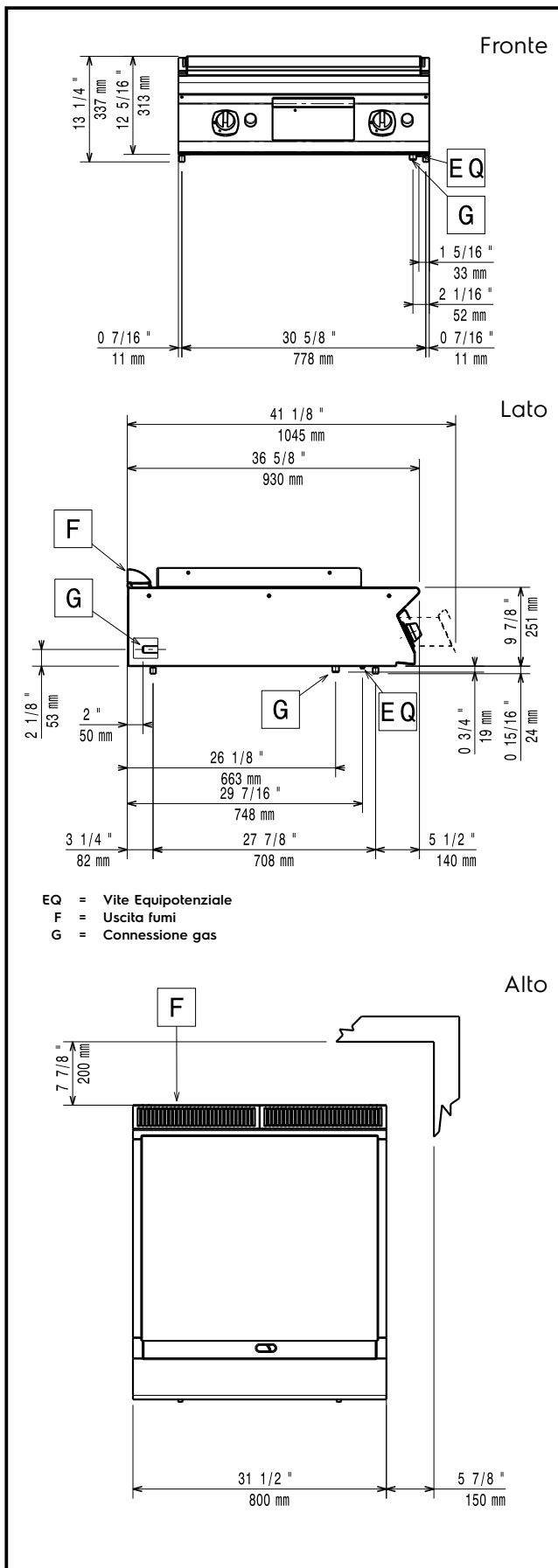
### Caratteristiche e benefici

- 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.
- Ampio foro di scarico sulla superficie di cottura che permette lo scarico del grasso all'interno di un contenitore, capacità 3 litri, 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 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.

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



### Dimensioni esterne

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.

### Gas

<b>Potenza gas:</b>	54544 Btu/ora (16 kW)
<b>Fornitura gas:</b>	Gas naturale
<b>Tipo di gas:</b>	GPL; Gas metano
<b>Connessione gas:</b>	1/2"
<b>Gas metano Pressione:</b>	17.4 mbar

### Informazioni chiave

<b>Larghezza superficie di cottura:</b>	744 mm
<b>Profondità superficie di cottura:</b>	647 mm
<b>Temperatura MIN:</b>	210 °C
<b>Temperatura MAX:</b>	420 °C
<b>Peso netto:</b>	
391058 (E9FTGHSS0C)	91.8 kg
391059 (E9FTGHSP0C)	89.25 kg
<b>Peso imballo:</b>	
391058 (E9FTGHSS0C)	108 kg
391059 (E9FTGHSP0C)	105 kg
<b>Altezza imballo:</b>	540 mm
<b>Larghezza imballo:</b>	1020 mm
<b>Profondità imballo:</b>	860 mm
<b>Volume imballo:</b>	0.5 m <sup>3</sup>

**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 POSTERIORE 800MM - MARINE PNC 206308
- - 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 391059) 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