

Cottura modulare linea Snack Fry top elettrico piastra liscia in acciaio dolce, top - 350 mm

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Cottura modulare linea Snack

Fry top elettrico piastra liscia in acciaio dolce, top - 350 mm

285745 (SRE350)

Fry top elettrico piastra liscia
in acciaio dolce, top

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in acciaio AISI 304 con bordi arrotondati.

Alzatina paraspruzzi su tre lati.

Piastra in acciaio dolce resistente agli stress termici con regolazione temperatura da 50 a 320°C.

Drenaggio dei grassi anteriore e cassetto estraibile di raccolta.

Riscaldamento elettrico tramite resistenze corazzate in acciaio inox poste sotto la piastra di cottura.

Caratteristiche e benefici

- Resistenze in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Raschietto con lame lisce o rigate fornito di serie.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1 litro di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Temperatura della griglia regolabile tra 110°C e 300°C.
- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superficie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.

Costruzione

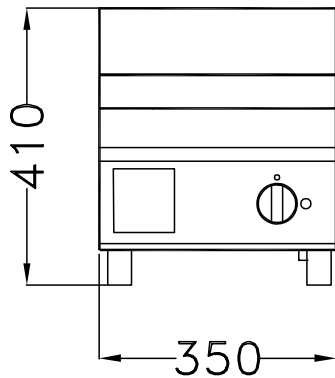
- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o completamente rigata.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite

Accessori opzionali

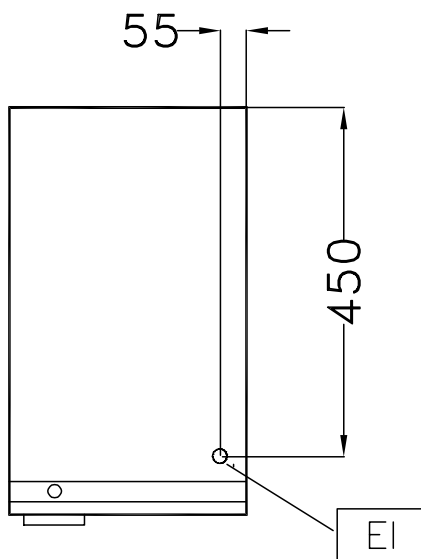
- Coppia profili di giunzione specifici per fry top PNC 285799
- Raschiatore per fry top (liscio) PNC 285800
- Anello per cuocere uova PNC 285802

Approvazione: _____

Fronte

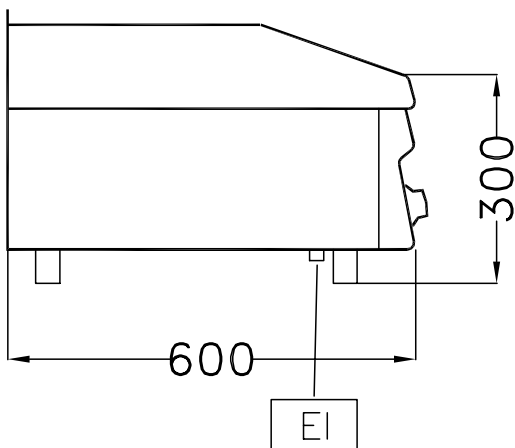


Alto



- EI = Connessione elettrica
- EQ = Vite Equipotenziale
- F = Uscita fumi
- V = Prese d'aria

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

285745 (SRE350) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata 4 kW

Watt totali: 4 kW

Informazioni chiave

Peso netto: 27 kg

Peso imballo: 35 kg

Altezza imballo: 540 mm

Larghezza imballo: 410 mm

Profondità imballo: 700 mm

Volume imballo: 0.16 m³

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.