ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare EVO700 Fry top a gas modulo intero con piastra in acciaio dolce

Gamma cottura modulare

EVO700 Fry top a gas modulo intero con piastra in acciaio dolce

372031 (Z7FTGHSS00)	Fry-top a gas con piastra liscia in acciaio dolce
372032 (Z7FTGHSP00)	Fry-top a gass con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata in acciaio dolce

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.
Superficie di cottura liscia in acciaio dolce. Per uso con gas naturale o GPL. Temperatura da 200°C a 400°C. 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 1,5 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 basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- 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 superificie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superificie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Raschietto con lame lisce o rigate fornito di serie.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Temperatura regolabile tra 200°C e 400°C
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Protezione all'acqua IPX4.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

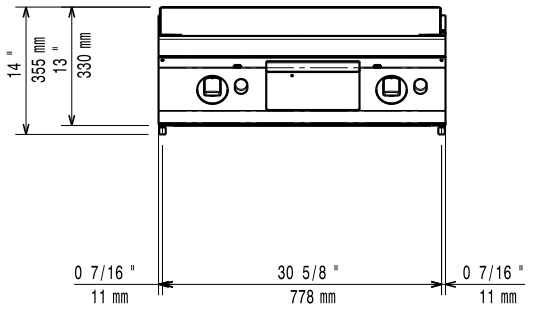
- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Gamma cottura modulare EVO700 Fry top a gas modulo intero con piastra in acciaio dolce

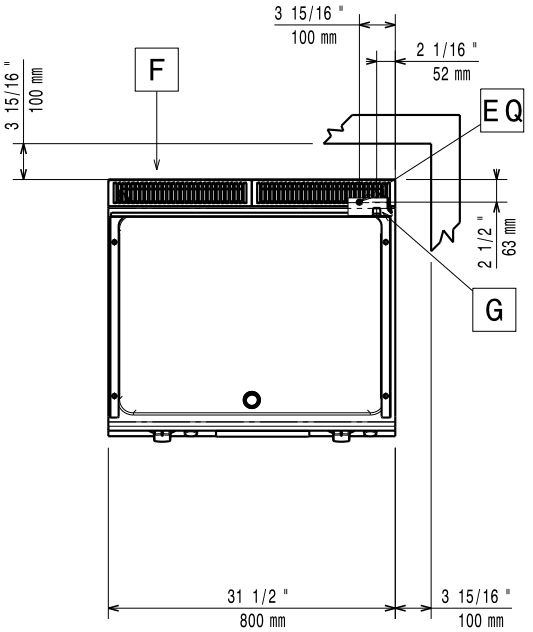
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it
zanussiprofessional@electrolux.it

Gamma cottura modulare EVO700 Fry top a gas modulo intero con piastra in acciaio dolce

Fronte

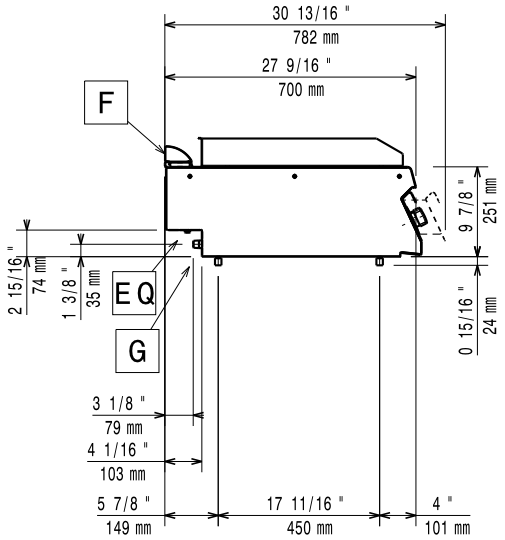


Alto



EQ = Vite Equipotenziale
F = Uscita fumi
G = Connessione gas

Lato



Gas

Potenza gas:	
372031 (Z7FTGHSS00)	47726 Btu/ora (14 kW)
372032 (Z7FTGHSP00)	47726 Btu/ora (14 kW)
Tipo di gas:	GPL
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura:	730 mm
Profondità superficie di cottura:	540 mm
Temperatura MIN:	200 °C
Temperatura MAX:	400 °C
Peso netto:	70 kg
Peso imballo:	
372031 (Z7FTGHSS00)	85 kg
372032 (Z7FTGHSP00)	90 kg
Altezza imballo:	
372031 (Z7FTGHSS00)	540 mm
372032 (Z7FTGHSP00)	520 mm
Larghezza imballo:	820 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	
372031 (Z7FTGHSS00)	0.38 m³
372032 (Z7FTGHSP00)	0.37 m³

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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori opzionali

- Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione — PNC 164255 ❑
- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm — PNC 206132 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm — PNC 206133 ❑
- 4 ruote, 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote) — PNC 206135 ❑
- 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 ❑
- Corrimano frontale da 400mm — PNC 206166 ❑
- Corrimano frontale da 800mm — PNC 206167 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm — PNC 206185 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm — PNC 206186 ❑
- Corrimano frontale da 1200mm — PNC 206191 ❑
- Corrimano frontale da 1600mm — PNC 206192 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro — PNC 206240 ❑
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo — PNC 206246 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) — PNC 206289 ❑
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco — PNC 206291 ❑
- Alzatina per camino per elementi da 800mm — PNC 206304 ❑
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700) — PNC 206320 ❑
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top — PNC 206346 ❑
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm — PNC 206367 ❑
- Griglia per camino per elementi da 400 mm — PNC 206400 ❑
- Raschietto per fry top rigato (solo per 372032) — PNC 206420 ❑
- Regolatore di pressione per unità a gas — PNC 927225 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso