

Gamma cottura modulare EVO700 Fry top elettrico mezzo modulo, piastra al cromo

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



372193 (Z7FTEDCSI0)

Fry-top elettrico con piastra al cromo liscia, controllo termostatico

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.

Superficie di cottura al cromo liscia. Temperatura da 110°C a 280°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.

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 litro di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Resistenze in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superficie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Temperatura della griglia regolabile tra 110°C e 280°C.
- Raschietto con lame lisce o rigate fornito di serie.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Zona frontale di mantenimento

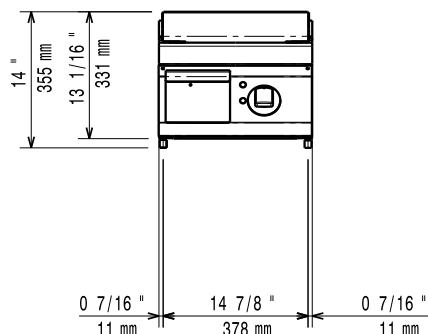
Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce cromato per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- 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.
- Superficie di cottura completamente liscia.

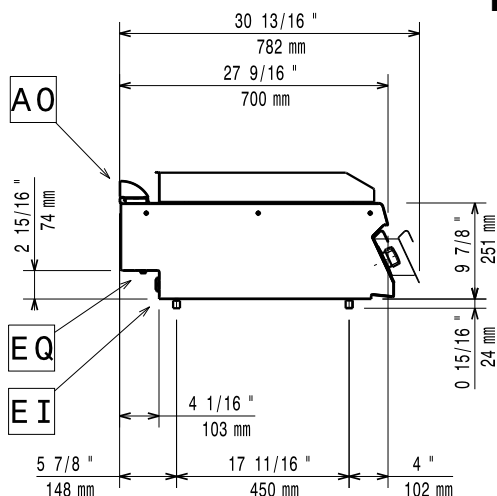
Approvazione: _____

Gamma cottura modulare EVO700 Fry top elettrico mezzo modulo, piastra al cromo

Fronte

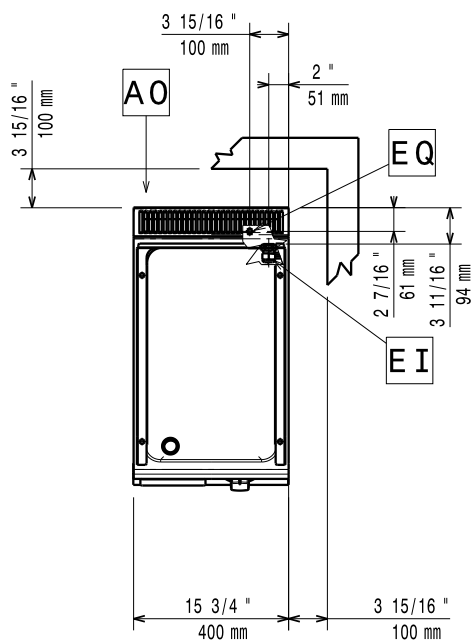


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
F = Uscita fumi

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

372193 (Z7FTEDCSI0) 400 V/3 ph/50/60 Hz

Potenza installata

4.2 kW

Watt totali:

4.2 kW

Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura: 330 mm

Profondità superficie di cottura: 540 mm

Temperatura MIN: 110 °C

Temperatura MAX: 280 °C

Peso imballo: 47 kg

Altezza imballo: 540 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 820 mm

Volume imballo: 0.2 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.

Accessori opzionali

- Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154
- Corrimano frontale da 400 mm PNC 206166
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 206167
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 206185
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 206191
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 206192
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206240
- Alzatina per camino per elementi da 400 mm PNC 206303
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (altezza 250 mm, profondità 700 mm) PNC 206320
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346
- Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400

Gamma cottura modulare
 EVO700 Fry top elettrico mezzo modulo, piastra al cromo

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