

Gamma cottura modulare EVO700 Fry top a gas 1/2 modulo con piastra in acciaio dolce

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Gamma cottura modulare

EVO700 Fry top a gas 1/2 modulo con piastra in acciaio dolce

372029 (Z7FTGDSS00) Fry-top a gas con piastra liscia in acciaio dolce

372030 (Z7FTGDSR00) Fry-top a gas con piastra 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.

Caratteristiche e benefici

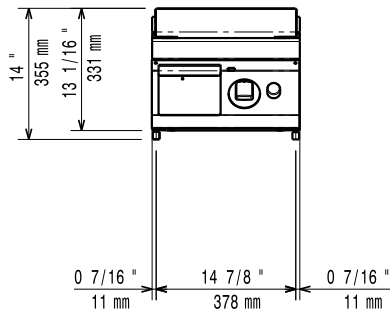
- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1 litro di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superficie 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

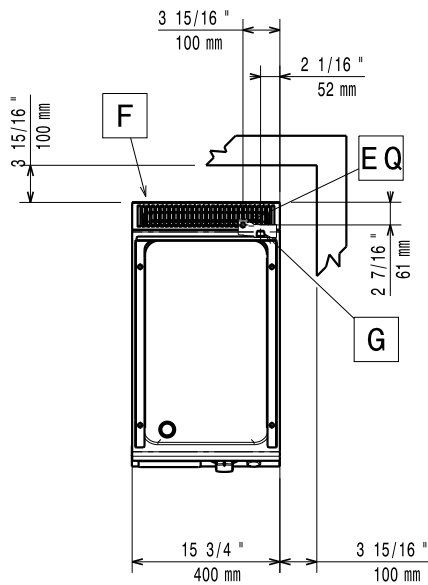
- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o completamente rigata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.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

Approvazione: _____

Fronte

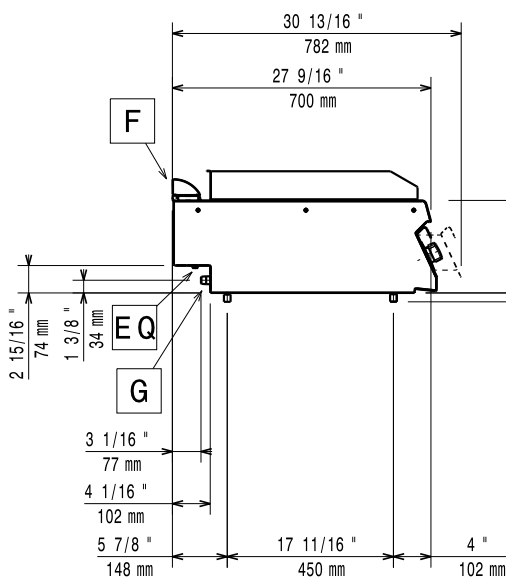


Alto



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

Lato



Gas

Potenza gas:

372029 (Z7FTGDSS00) 23863 Btu/ora (7 kW)

372030 (Z7FTGDSR00) 23863 Btu/ora (7 kW)

Tipo di gas: GPL

Connessione gas: 1/2"

Informazioni chiave

Larghezza superficie di cottura: 330 mm

Profondità superficie di cottura: 540 mm

Temperatura MIN: 200 °C

Temperatura MAX: 400 °C

Peso netto: 40 kg

Peso imballo:

372029 (Z7FTGDSS00) 42 kg

372030 (Z7FTGDSR00) 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 (solo per 372029) PNC 164255
- Interruttore di tiraggio con diametro 120mm PNC 206126
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120mm PNC 206127
- 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
- Supporto per soluzione a ponte da 400mm PNC 206154
- 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
- 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 400mm PNC 206303
- Convogliatore fumi scarico diam. 120mm per elementi da 1/2 modulo PNC 206310
- 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 - 400 mm PNC 206366
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm PNC 206367
- Pannello copertura posteriore - 600 mm PNC 206373
- Pannello copertura posteriore - 800 mm PNC 206374
- Pannello copertura posteriore - 1000 mm PNC 206375
- Pannello copertura posteriore - 1200 mm PNC 206376
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Raschietto per fry top rigato (solo per 372030) PNC 206420
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225