

## Gamma cottura modulare EVO900 Fry top elettrico con piastra al cromo

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**392072 (Z9FTEDCS00)**

Fry top elettrico con piastra al cromo liscia e inclinata, controllo termostatico, spondina paraspruzzi e raschiatore incluso

**392175 (Z9FTEDCS0N)**

Fry top elettrico piastra liscia al cromo, inclinata, controllo termostatico, spondina paraspruzzi e raschiatore incluso

### Descrizione

Articolo N° \_\_\_\_\_

Superficie di cottura liscia al cromo. Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.

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 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

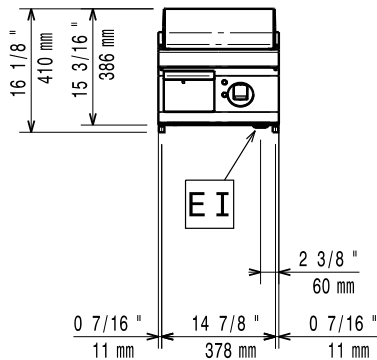
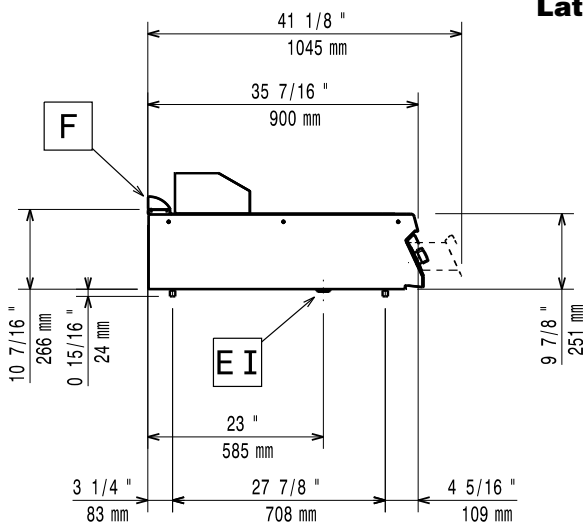
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Superficie di cottura in acciaio dolce di 15mm di spessore per risultati di cottura ottimali.
- 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.
- Resistenze in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Raschietto con lame lisce o rigate fornito di serie.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

### Costruzione

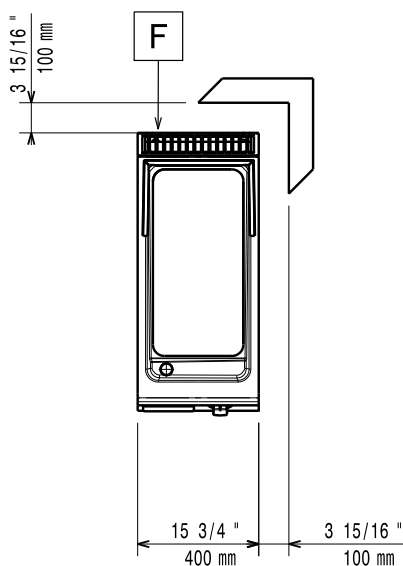
- Superficie di cottura completamente liscia.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Griglie in acciaio inox di 2 mm di spessore
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

**Fronte**

**Lato**


EI = Connessione elettrica

EQ = Vite Equipotenziale

F = Uscita fumi

**Alto**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**392072 (Z9FTEDCS00)**

380-400 V/3 ph/50/60 Hz

**392175 (Z9FTEDCS0N)**

230 V/3 ph/50/60 Hz

**Watt totali:**

7.5 kW

**Informazioni chiave**
**Larghezza superficie di cottura:** 330 mm

**Profondità superficie di cottura:** 700 mm

**Temperatura MIN:** 120 °C

**Temperatura MAX:** 280 °C

**Peso imballo:** 65 kg

**Altezza imballo:** 540 mm

**Larghezza imballo:** 460 mm

**Profondità imballo:** 1020 mm

**Volume imballo:** 0.28 m<sup>3</sup>

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
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- 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
- Convogliatore scarico acqua per fry top ½ modulo PNC 206153
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165
- 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
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (altezza 250 mm, profondità 900 mm) PNC 206321
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400