

## Gamma cottura modulare EVO900 Fry top elettrico in acciaio dolce su forno elettrico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



### Gamma cottura modulare

#### EVO900 Fry top elettrico in acciaio dolce su forno elettrico

392071 (Z9FTEHSPE0)

Fry top elettrico con piastra in acciaio dolce, 2/3 liscia e 1/3 rigata e inclinata, su forno elettrico, spondina paraspruzzi e raschiatore inclusi

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata in acciaio dolce. Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Base d'appoggio forno, rigata. 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: \_\_\_\_\_

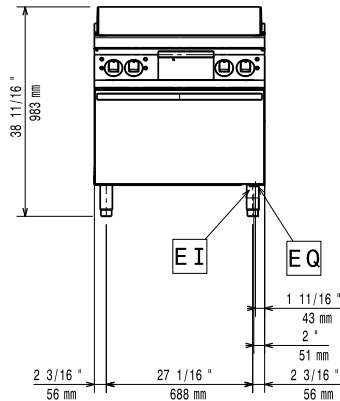
### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti 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.
- Resistenze in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- La base è composta da un forno elettrico.
- Camera del forno in acciaio inox con piastra di base in ghisa rigata.
- Il forno è dotato di termostati separati per gli elementi superiori ed inferiori. Temperatura del termostato regolabile tra 120°C e 280°C.
- Raschietto con lame lisce o rigate fornito di serie.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

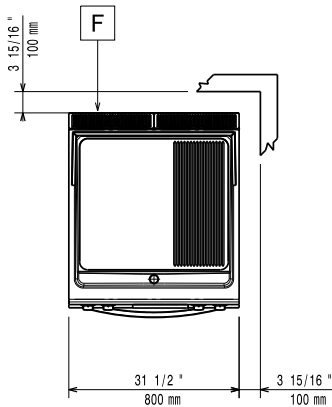
### Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro 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.

**Fronte**

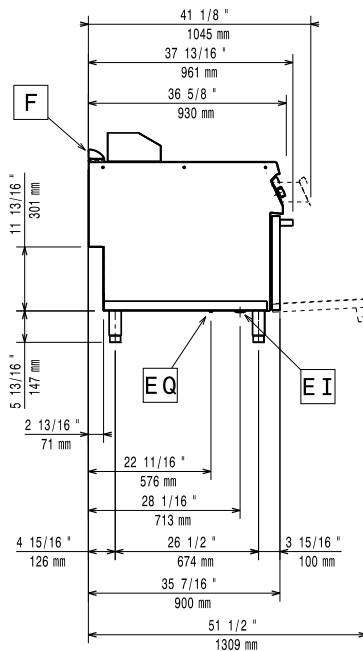


**Alto**



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

**Lato**



**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

392071 (Z9FTEHSPE0) 400 V/3 ph/50/60 Hz

Watt totali:

21 kW

**Informazioni chiave**

Superficie utilizzabile tuttapiastro (larghezza): 730 mm

Superficie utilizzabile tuttapiastro (profondità): 700 mm

Temperatura forno: 120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensioni camera forno (larghezza): 575 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno (profondità): 700 mm

Peso netto: 171 kg

Peso imballo: 196 kg

Altezza imballo: 1040 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.91 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 inclusi**

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250

**Accessori opzionali**

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250
- Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diametro 120mm PNC 206126
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120mm PNC 206127
- 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
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zocolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800mm PNC 206148
- Zocolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000mm PNC 206150
- Zocolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200mm PNC 206151
- Zocolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600mm PNC 206152
- 2 zocolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206157
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165
- Corrimano frontale da 400mm PNC 206166
- Corrimano frontale da 800mm PNC 206167
- Zocolatura frontale per elementi da 800mm PNC 206176
- Zocolatura frontale per elementi da 1200 mm PNC 206178
- Zocolatura frontale per elementi da 1600 mm PNC 206179
- 2 zocolature laterali PNC 206180
- Kit pannelli di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181
- 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
- Kit pannelli per copertura per vano tecnico per installazione schiena contro schiena PNC 206202
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- 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 206290
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=900) PNC 206335
- 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 PNC 206420
- Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero PNC 216153