

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



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: _____

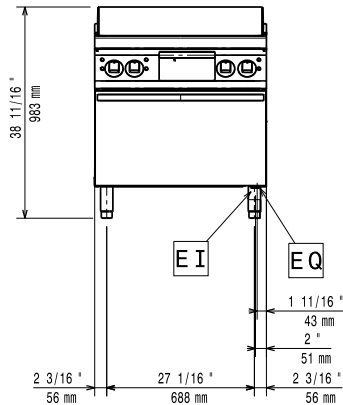
Caratteristiche e benefici

- 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.

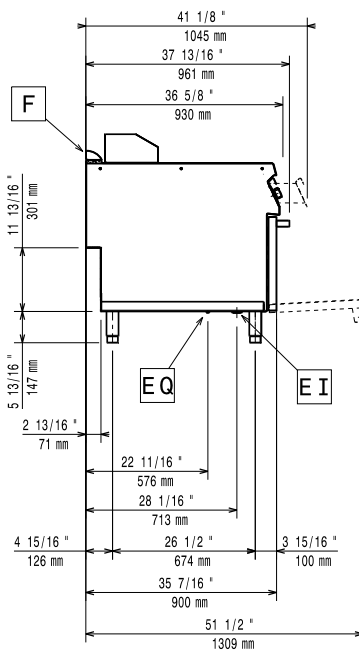
Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- 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

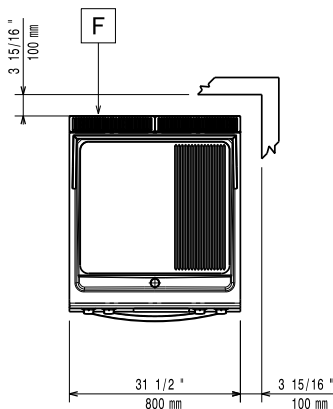


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

392071 (Z9FTEHSPE0)

380-400 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 imballo: 196 kg

Altezza imballo: 1040 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.91 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 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 120 mm PNC 206126
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm PNC 206127
- Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133
- Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm PNC 206148
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm PNC 206150
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm PNC 206152
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206157
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 206167
- Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm PNC 206176
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm PNC 206178
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm PNC 206179
- 2 zoccolature laterali PNC 206180
- Kit pannelli di copertura vano tecnico per installazione singola PNC 206181
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 206191
- Corrimano frontale da 1600 mm 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 Evo900) PNC 206210
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo PNC 206246
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm PNC 206304
- 2 pannelli copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm) PNC 206335
- Kit installazione su ruote/piedini da 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