

## Gamma cottura modulare EVO900 Fry top elettrico in acciaio dolce modulo intero

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



### Gamma cottura modulare

#### EVO900 Fry top elettrico in acciaio dolce modulo intero

392069 (Z9FTEHHS00)

Fry top elettrico con piastra in acciaio dolce, liscia e orizzontale, spondina paraspruzzi e raschiatore incluso

392070 (Z9FTEHSP00)

Fry top elettrico con piastra in acciaio dolce, 2/3 liscia e 1/3 rigata e inclinata, controllo termostatico, spondina paraspruzzi e raschiatore incluso

### Descrizione

Articolo N° \_\_\_\_\_

Superficie di cottura liscia in acciaio dolce. 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.

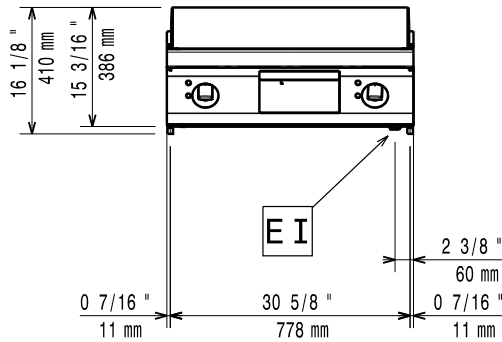
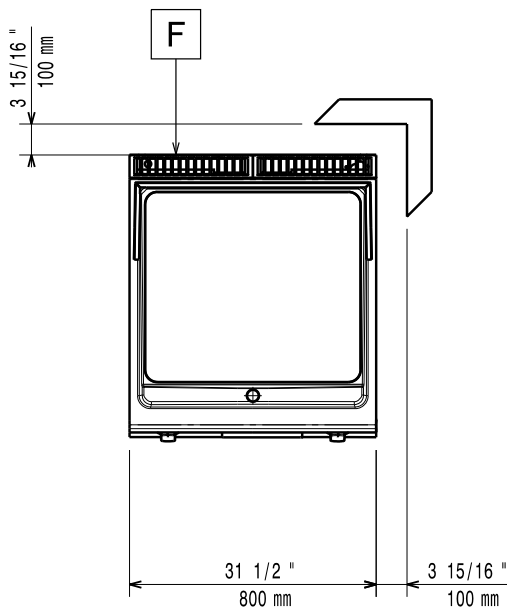
### Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Superficie di cottura in acciaio dolce, 15mm di spessore, a garanzia di 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.
- Le unità sono dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo.
- 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.

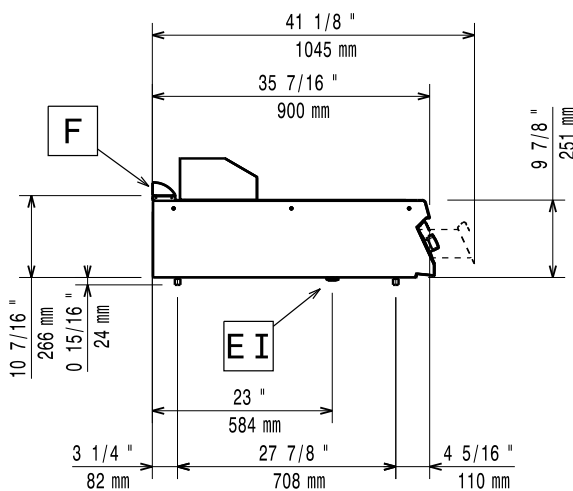
### Costruzione

- Superficie di cottura completamente liscia o 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.

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

**Fronte**

**Alto**


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

**Lato**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

**392069 (Z9FTEHHS00)**

400 V/3 ph/50/60 Hz

**392070 (Z9FTEHSP00)**

400 V/3 ph/50/60 Hz

Watt totali:

15 kW

**Informazioni chiave**

**Larghezza superficie di cottura:** 730 mm

**Profondità superficie di cottura:** 700 mm

**Temperatura MIN:** 120 °C

**Temperatura MAX:** 280 °C

**Peso netto:** 105 kg

**Peso imballo:**

**392069 (Z9FTEHHS00)** 105 kg

**392070 (Z9FTEHSP00)** 100 kg

**Altezza imballo:**

**392069 (Z9FTEHHS00)** 540 mm

**392070 (Z9FTEHSP00)** 580 mm

**Larghezza imballo:** 1020 mm

**Profondità imballo:** 860 mm

**Volume imballo:**

**392069 (Z9FTEHHS00)** 0.47 m<sup>3</sup>

**392070 (Z9FTEHSP00)** 0.53 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 Tappo per fry top con piastra orizzontale (solo per 392069) PNC 206296

### Accessori opzionali

- Raschietto per fry top liscio e brasiera multifunzione PNC 164255
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- 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
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165
- 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
- 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
- Tappo per fry top con piastra orizzontale (solo per 392069) PNC 206296
- Alzatina per camino per elementi da 800mm (solo per 392069) PNC 206304
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=900) PNC 206321
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346
- 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 (solo per 392070) PNC 206420
- Convogliatore scarico acqua per fry top modulo intero PNC 216153