

**Cottura modulare linea Snack
Fry top elettrico piastra liscia e
rigata in acciaio dolce, top - 700
mm**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**Cottura modulare linea Snack****Fry top elettrico piastra liscia e
rigata in acciaio dolce, top - 700 mm**

285749 (SRE710)

Fry top elettrico piastra liscia e
rigata in acciaio dolce, top**Descrizione****Articolo N°** _____

Costruzione in acciaio AISI 304 con bordi arrotondati.

Alzatina paraspruzzi su tre lati.

Piastra in acciaio dolce resistente agli stress termici, divisa in due zone a riscaldamento differenziato con regolazione temperatura da 50 a 320°C.

Drenaggio dei grassi anteriore e cassetto estraibile di raccolta.

Riscaldamento elettrico tramite resistenze corazzate in acciaio inox poste sotto la piastra di cottura.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

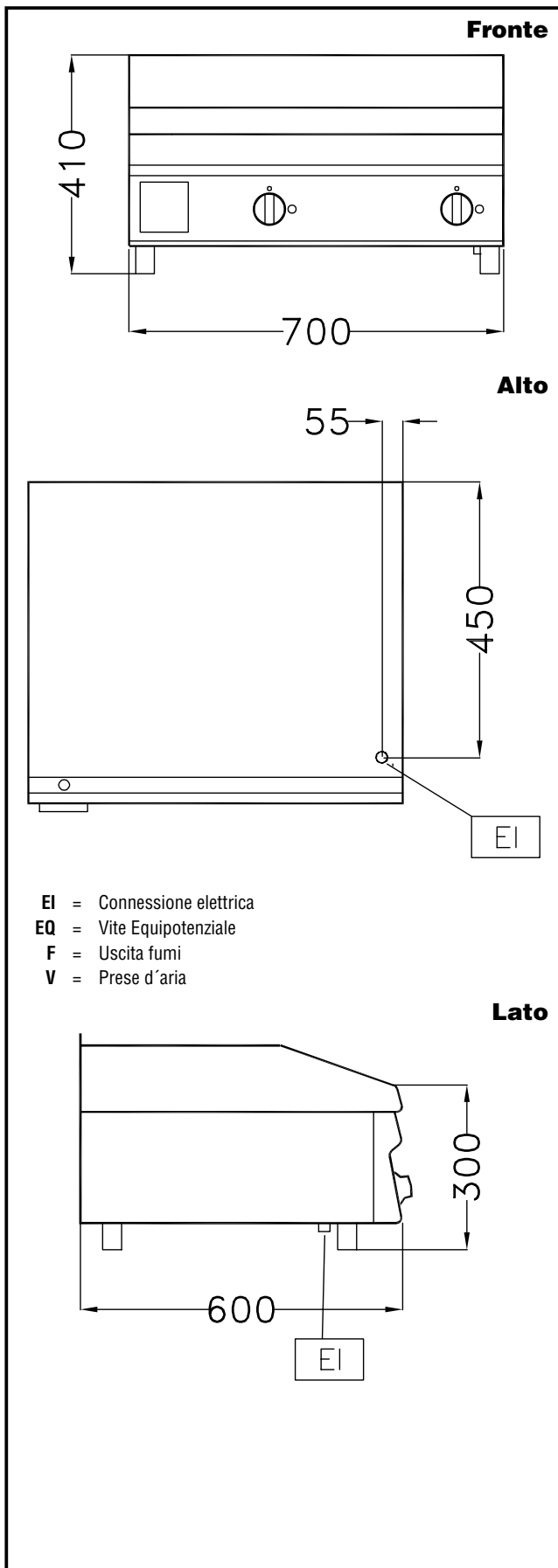
- Protezione all'acqua IPX4.
- Raschietto con lame lisce o rigate fornito di serie.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Temperatura della griglia regolabile tra 110°C e 300°C.
- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- Contenitore raccolta grassi 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.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1.5 litri di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.

Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- Superficie di cottura completamente liscia o 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite.

Accessori opzionali

- Coppia profili di giunzione specifici per fry PNC 285799 top
- Raschiatore per fry top (liscio) PNC 285800
- Anello per cuocere uova PNC 285802



Elettrico

Tensione di alimentazione:

285749 (SRE710) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata 8 kW

Watt totali: 8 kW

Informazioni chiave

Peso netto: 49 kg

Peso imballo: 55 kg

Altezza imballo: 560 mm

Larghezza imballo: 760 mm

Profondità imballo: 700 mm

Volume imballo: 0.3 m³

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.