

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**Caratteristiche e benefici**

- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Raschietto con lame lisce o rigate fornito di serie.
- 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.
- Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza.
- Regolazione precisa della potenza.
- Temperatura regolabile tra 200°C e 400°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.

**Costruzione**

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

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

285767 (SRG710)

Fry top a gas 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 resistente agli stress termici, divisa in due zone a riscaldamento differenziato.

Drenaggio dei grassi anteriore e cassetto estraibile di raccolta.

Sistema di sicurezza a termocoppia, comando bruciatori con rubinetti di regolazione. Accensione piezoelettrica.

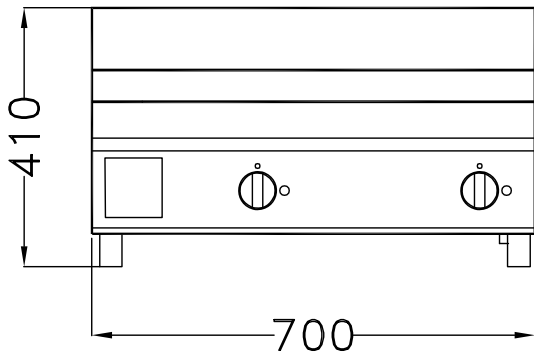
Approvazione: \_\_\_\_\_

**Informazioni chiave**

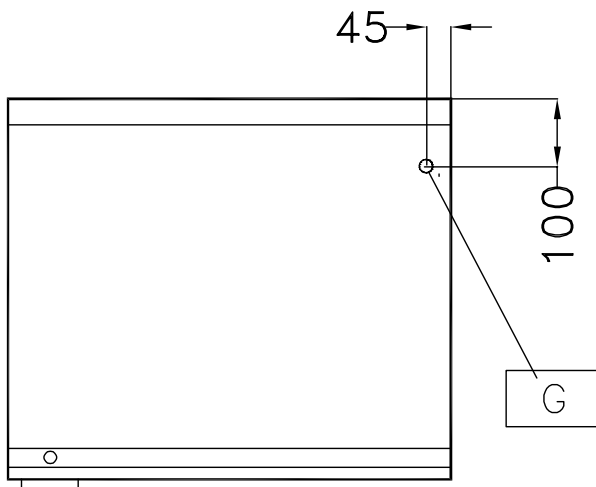
<b>Peso netto:</b>	
285767 (SRG710)	51 kg
<b>Peso imballo:</b>	57 kg
<b>Altezza imballo:</b>	560 mm
<b>Larghezza imballo:</b>	760 mm
<b>Profondità imballo:</b>	700 mm
<b>Volume imballo:</b>	0.3 m <sup>3</sup>

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.

**Fronte**



**Alto**



- EQ** = Vite Equipotenziale
- F** = Uscita fumi
- G** = Connessione gas

**Lato**

