

Fry top 1/2 modulo a gas - top

ELCO 900: una gamma per la cottura professionale composta da più di 150 modelli, progettata per garantire elevate prestazioni, affidabilità nel tempo, consumi energetici ottimizzati, rigorosi standard di sicurezza ed ergonomia. Concezioni progettuali che si riflettono anche nella estrema componibilità, in grado di assicurare infinite soluzioni operative tradizionali, a sbalzo o a ponte. ELCO 900 è la dimostrazione di quanto una tecnologia avanzata può avvicinarsi e risolvere le esigenze dell'operatore professionale.

La gamma è composta da 3 modelli top a gas da 1/2 modulo, piastra liscia o rigata, in acciaio o in acciaio cromato. Ideali per una cottura di pesce, carni e verdure semplice e priva di grassi.



210180

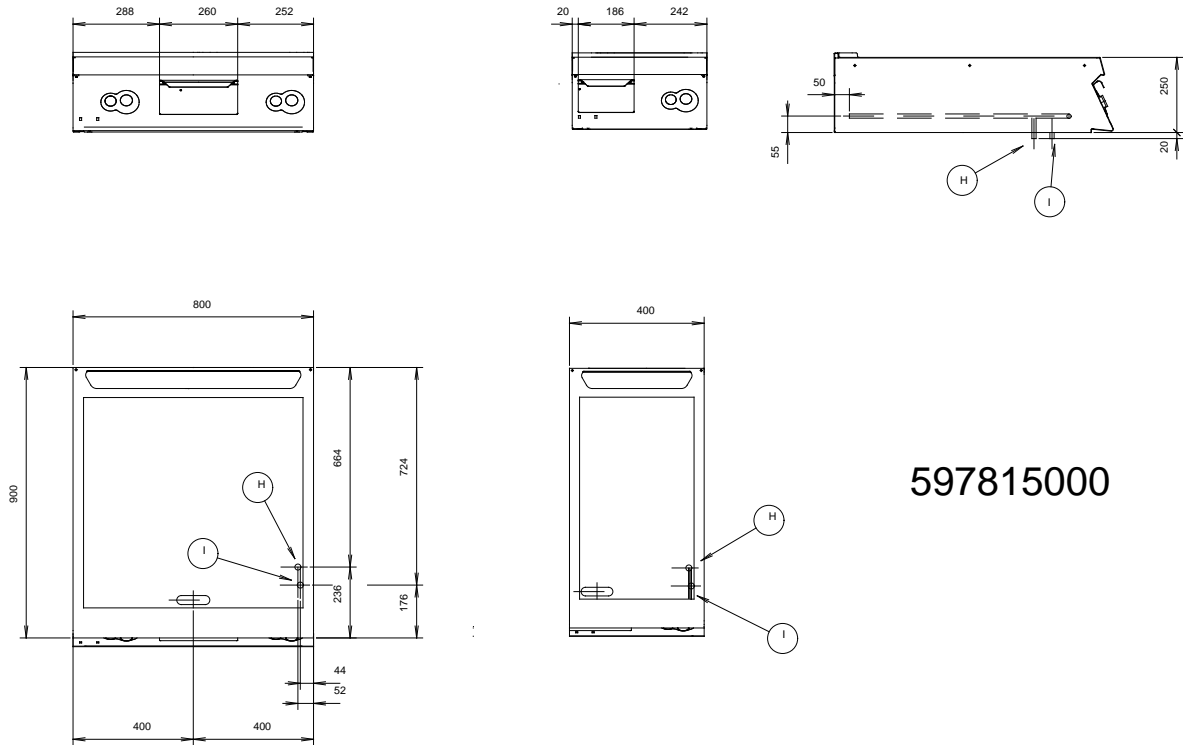
- Bruciatori a fiamma autostabilizzata, 2 rami con 4 linee di fiamma.
- Termostato di sicurezza sul modello ZFTTG1CSS (indicazione della temperatura in °C).
Accensione piezo.
- Piani di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.
Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch Brite.
- Giunzioni testa a testa fra apparecchiature per eliminare fessure e possibili infiltrazioni.
- Piastra di cottura in acciaio oppure acciaio combinato con uno strato di cromo lucido duro: disponibile con superficie liscia e rigata (solo acciaio liscio) per un'ottimale grigliatura.

- I modelli con piastra orizzontale sono ideali per la cottura di cibi grassi.
- Sulla superficie di cottura c'è un ampio foro per lo scarico dei grassi in un contenitore di capacità 1,5 lt posto al di sotto della superficie di cottura stessa.
- Allacciamento semplificato dal basso o da dietro.
- Le macchine a gas sono predisposte per il funzionamento a gas naturale o GPL sostituendo gli ugelli (forniti di serie).
- Tempi brevi per il raggiungimento della corretta temperatura.
- Tutti i modelli possono essere sovrapposti alle basi a giorno e ai supporti a sbalzo o a ponte.



Electrolux

210180, 210184, 210182



NUOVA ELCO 900

Fry top 1/2 modulo a gas - top

CAEA010

2004-12-14

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

	ZFTTG1MSF 210180	ZFTTG1MRS 210182	ZFTTG1CSS 210184
LEGENDA			
H - Attacco gas	1/2"	1/2"	1/2"
DATI TECNICI			
Alimentazione	Gas	Gas	Gas
Tipo di controllo gas	Valvola termostatica;	Valvola termostatica;	Valvola termostatica;
Dimensioni esterne - mm			
lunghezza	400	400	400
profondità	930	930	930
altezza	250	250	250
Superficie di cottura			
tipo	Liscia	Rigata	Liscia
materiale	Acciaio dolce	Acciaio dolce	Piastra al cromo
Valvola termostatica	●	●	●
Dimensioni superficie di cottura - mm			
larghezza	330	330	330
profondità	700	700	700
Temperatura min/max - °C	90, 280	90, 280	90, 280
Potenza - kW			
totale potenza gas	10	10	10
Peso netto - kg.	55	55	55
ACCESSORI IN DOTAZIONE			
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	1		1
RASCHIETTO PIASTRA RIGAL FRYTOP		1	
TAPPO PER FRY TOP CON PIANO ORIZZONTALE	1		
ACCESSORI			
ALZATINA CAMINO PICCOLO	206159	206159	206159
ANELLO ADATT PER CONVOGL. FUMI 120-130D	206127	206127	206127
CONDENSAT. FUMI PER 1/2 MOD. DIAM.120 MM	206155	206155	206155
CONVOGLIATORE SCARICO ACC.-FRYTOP 1/2MOD	206153	206153	206153
COPPIA ZOCCOLAT. PER ELEMENTI TERMINALI	216234	216234	216234
CORRIMANO FRONTALE 1200 MM	216049	216049	216049
CORRIMANO FRONTALE 1600 MM	216050	216050	216050
CORRIMANO FRONTALE, 400 MM	216046	216046	216046
CORRIMANO FRONTALE, 800 MM	216047	216047	216047
CORRIMANO LATERALE DESTRO/SINISTRO	216044	216044	216044
INTERRUTTORE DI TIRAGGIO DIAM 120MM	206126	206126	206126
KIT PER SIGILLATURA GIUNZIONI	206086	206086	206086
MENSOLA/SUPPORTO CON 2 MONTANTI 400 MM	206183	206183	206183
PIANO PORZ. 400 MM	216185	216185	216185
PIANO PORZ. 800 MM	216186	216186	216186
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	164255		164255
RASCHIETTO PIASTRA RIGAL FRYTOP		164257	
REGOLATORE DI PRESSIONE UNITÀ GAS	927225	927225	927225
TAPPO PER FRY TOP CON PIANO ORIZZONTALE	927228		