

Fry top 1 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 4 modelli top a gas da 1 modulo, piastra liscia oppure 2/3 liscia ed 1/3 rigata, in acciaio o in acciaio cromato, con piastra orizzontale o inclinata, di cui 2 rubinettati. Ideali per una cottura di pesce, carni e verdure semplice e priva di grassi.



210181

- Bruciatori a fiamma autostabilizzata, 2 rami con 4 linee di fiamma.
- Termostato di sicurezza sui modelli con la regolazione termostata (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 3 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, ai supporti a sbalzo o a ponte.

- Alzatina in AISI 304 e raschiatore con lame lisce e rigate inclusi nella dotazione standard.
- Omologazione dai principali enti internazionali di approvazione e marchio **CE** *.
- Protezione all'acqua IPX5.

* Secondo la normativa **CE** gas per le apparecchiature ad un modulo appartenenti alla classe B11 (oltre 14 kW) è richiesta l'installazione del convogliatore fumi (se installate sottocappa), convogliatore fumi + interruttore di tiraggio se i gas di scarico vengono convogliati direttamente all'esterno.

NUOVA ELCO 900
Fry top 1 modulo a gas - top

Produttività/ora (modulo intero, cromo)

- 210 hamburger freschi 100gr.
- 240 pilard di vitello 80 gr.
- 336 fettine di melanzana 1 cm.
- 168 salsicce grosse 100 gr tagliate a metà.
- 300 zucchine a fette 1/2 cm.
- 112 bracioline di maiale 160 gr.
- 240 fette di tacchino 100 gr.
- 108 tranci di salmone 200 gr.

Produttività/ora (modulo intero, acciaio dolce)

- 252 hamburger freschi 100 gr
- 360 pilard di vitello 80 gr
- 384 fettine di melanzana 1 cm
- 168 salsicce grosse 100 gr tagliate a metà
- 300 zucchine a fette 1/2 cm
- 112 bracioline di maiale 160 gr
- 240 fette di tacchino 100 gr
- 108 tranci di salmone 200 gr

	ZFTTG2MSF 210181	ZFTTG2MMS 210183	ZFTTG2CSS 210185	ZFTTG2CMS 210186
DATI TECNICI				
Alimentazione	Gas	Gas	Gas	Gas
Tipo di controllo gas	Valvola termostatica;	Valvola termostatica;	Valvola termostatica;	Valvola termostatica;
Dimensioni esterne - mm				
lunghezza	800	800	800	800
profondità	930	930	930	930
altezza	250	250	250	250
Superficie di cottura				
tipo	Liscia	2/3 Liscia 1/3 Rigata	Liscia	2/3 Liscia 1/3 Rigata
materiale	Acciaio dolce	Acciaio dolce	Piastra al cromo	Piastra al cromo
Valvola termostatica	●	●	●	●
Dimensioni superficie di cottura - mm				
larghezza	730	730	730	730
profondità	700	700	700	700
Temperatura min/max - °C	90, 280	90, 280	90, 280	90, 280
Potenza - kW				
totale potenza gas	20	20	20	20
Peso netto - kg.	105	105	105	105
ACCESSORI IN DOTAZIONE				
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	1	1	1	1
RASCHIETTO PIASTRA RIGAL FRYTOP		1		1
TAPPO PER FRY TOP CON PIANO ORIZZONTALE	1			
ACCESSORI				
ALZATINA CAMINO GRANDE	206160	206160	206160	206160
ANELLO ADATT PER CONVOGL. FUMI 120-130D	206127	206127	206127	206127
CONDENSATORE FUMI PER 1 MOD. DIAM.150 MM	206156	206156	206156	206156
CONVOGL SCARICO ACQ.-FRYTOP MODULO INT.	216153	216153	216153	216153
COPPIA ZOCCOLAT. PER ELEMENTI TERMINALI	216234	216234	216234	216234
CORRIMANO FRONTALE 1200 MM	216049	216049	216049	216049
CORRIMANO FRONTALE 1600 MM	216050	216050	216050	216050
CORRIMANO FRONTALE, 400 MM	216046	216046	216046	216046
CORRIMANO FRONTALE, 800 MM	216047	216047	216047	216047
CORRIMANO LATERALE DESTRO/SINISTRO	216044	216044	216044	216044
INTERRUTTORE DI TIRAGGIO DIAM 120MM	206126	206126	206126	206126
KIT PER SIGILLATURA GIUNZIONI	206086	206086	206086	206086
MENSOLA/SUPPORTO CON 2 MONTANTI 400 MM	206183	206183	206183	206183
MENSOLA/SUPPORTO CON 2 MONTANTI 800 MM	206184	206184	206184	206184
PIANO PORZ. 400 MM	216185	216185	216185	216185
PIANO PORZ. 800 MM	216186	216186	216186	216186
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	164255	164255	164255	164255
RASCHIETTO PIASTRA RIGAL FRYTOP		164257		164257
REGOLATORE DI PRESSIONE UNITÀ GAS	927225	927225	927225	927225
TAPPO PER FRY TOP CON PIANO ORIZZONTALE	927228			

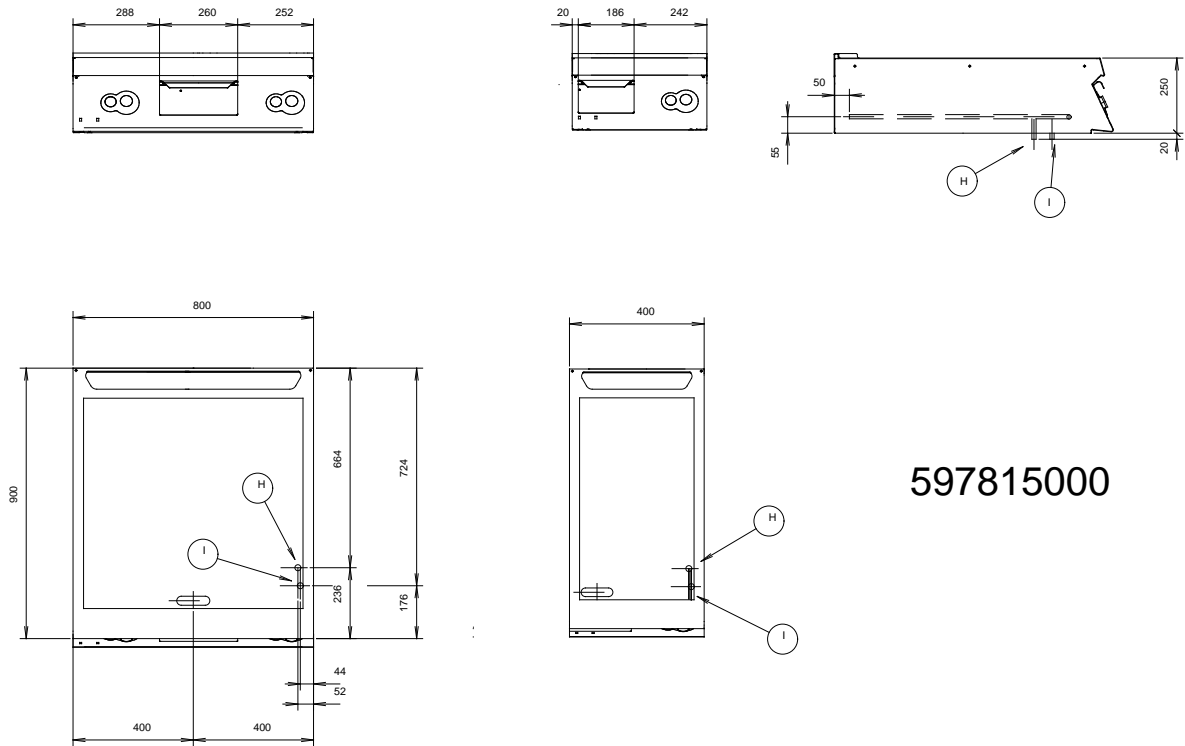
CAEA020

2004-12-14

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

NUOVA ELCO 900
Fry top 1 modulo a gas - top

210181, 210186, 210185, 210183



597815000

CAEA020

2004-12-14

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

LEGENDA	ZFTTG2MSF 210181	ZFTTG2MMS 210183	ZFTTG2CSS 210185	ZFTTG2CMS 210186
	H - Attacco gas	1/2"	1/2"	1/2"