

## Fry top 1 modulo elettrici - 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 8 modelli top elettrici da 1 modulo, piastra liscia o 2/3 liscia ed 1/3 rigata, in acciaio o in acciaio cromato. Ideali per una cottura di pesce, carni e verdure semplice e priva di grassi.



210193

- Resistenze in incoly poste sotto la piastra di cottura.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico (indicazione della temperatura in °C).
- 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 dei cibi grassi.
- Sulla superficie di cottura c'è un ampio foro di scarico per la raccolta dei grassi (3 litri).
- Piastra al cromo a garanzia di una migliore facilità di pulizia, minore dispersione di calore e conseguente risparmio energetico.
- Allacciamento semplificato dal basso o da dietro.
- 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.
- Omologazione dai principali enti internazionali di approvazione e marchio CE.
- Protezione all'acqua IPX5.



 **Electrolux**

**NUOVA ELCO 900**  
Fry top 1 modulo elettrici - 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 bracciole di maiale 160 gr.
- 240 fette di tacchino 100 gr.
- 108 tranci di salmone 200 gr.

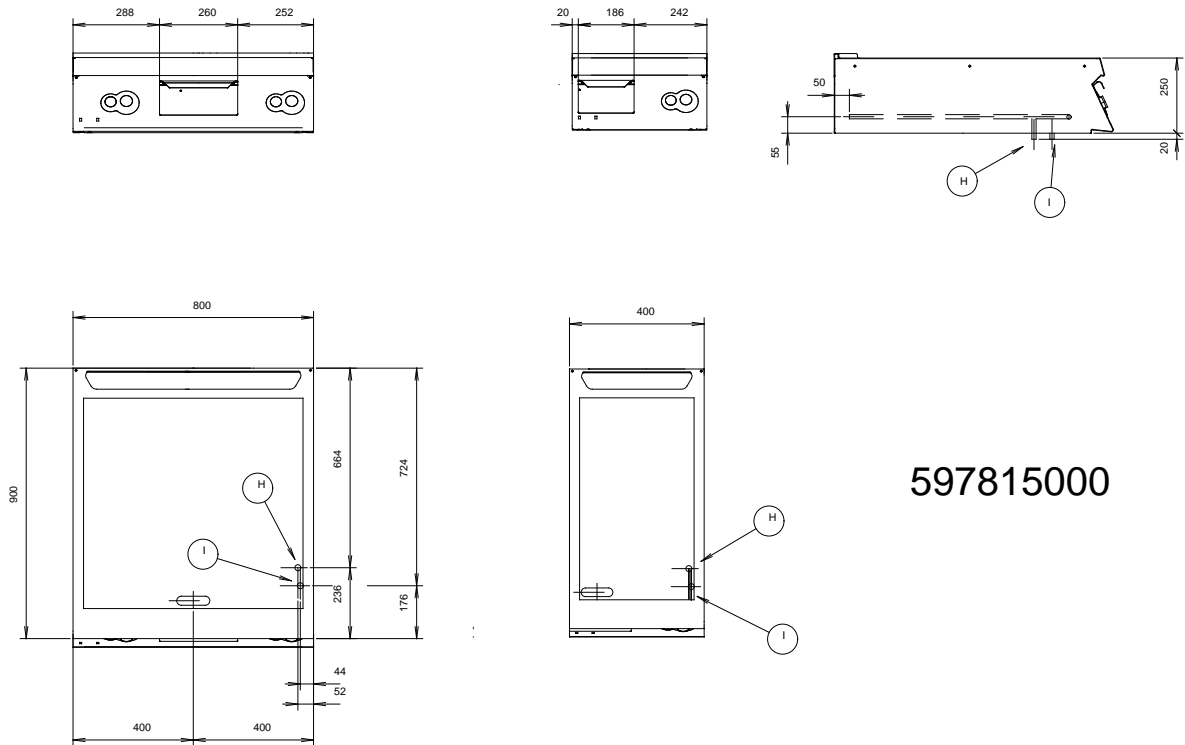
**Produttività/ora (modulo intero, acciaio dolce)**

- 252 hamburger freschi 100gr.
- 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 bracciole di maiale 160 gr.
- 240 fette di tacchino 100 gr.
- 108 tranci di salmone 200 gr.

	ZFTE2MSF 210188	ZFTE2MMS 210190	ZFTE2CSS 210192	ZFTE2CMS 210193	ZFTE2MSF2 210196	ZFTE2MMS2 210197	ZFTE2CSS2 210199	ZFTE2CMS2 210200
<b>DATI TECNICI</b>								
Alimentazione	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica
Dimensioni esterne - mm								
lunghezza	800	800	800	800	800	800	800	800
profondità	930	930	930	930	930	930	930	930
altezza	250	250	250	250	250	250	250	250
Superficie di cottura								
tipo	Liscia	2/3 Liscia 1/3 Rigata	Liscia	2/3 Liscia 1/3 Rigata	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	Acciaio dolce	Acciaio dolce	Piastra al cromo	Piastra al cromo
Dimensioni superficie di cottura - mm								
larghezza	730	730	730	730	730	730	730	730
Dimensioni superficie di cottura - mm								
profondità	700	700	700	700	700	700	700	700
Temperatura min/max - °C	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280	120, 280
Potenza - kW								
installata-elettrica	15	15	15	15	15	15	15	15
Tensione di alimentazione	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60
Peso netto - kg.	105	105	105	105	105	105	105	105
<b>ACCESSORI IN DOTAZIONE</b>								
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	1	1	1	1	1	1	1	1
RASCHIETTO PIASTRA RIGAL FRYTOP		1		1		1		1
TAPPO PER FRY TOP CON PIANO ORIZZONTALE	1				1			
<b>ACCESSORI</b>								
ALZATINA CAMINO PICCOLO	206159	206159	206159	206159	206159	206159	206159	206159
ANELLO ADATT PER CONVOGL. FUMI 120-130D	206127	206127	206127	206127	206127	206127	206127	206127
CONVOGL SCARICO ACQ.-FRYTOP MODULO INT.	216153	216153	216153	216153	216153	216153	216153	216153
COPPIA ZOCCOLAT. PER ELEMENTI TERMINALI	216234	216234	216234	216234	216234	216234	216234	216234
CORRIMANO FRONTALE 1200 MM	216049	216049	216049	216049	216049	216049	216049	216049
CORRIMANO FRONTALE 1600 MM	216050	216050	216050	216050	216050	216050	216050	216050
CORRIMANO FRONTALE, 400 MM	216046	216046	216046	216046	216046	216046	216046	216046
CORRIMANO FRONTALE, 800 MM	216047	216047	216047	216047	216047	216047	216047	216047
CORRIMANO LATERALE DESTRO/SINISTRO	216044	216044	216044	216044	216044	216044	216044	216044
KIT PER SIGILLATURA GIUNZIONI	206086	206086	206086	206086	206086	206086	206086	206086
MENSOLA/SUPPORTO CON 2 MONTANTI 400 MM	206183	206183	206183	206183	206183	206183	206183	206183
MENSOLA/SUPPORTO CON 2 MONTANTI 800 MM	206184	206184	206184	206184	206184	206184	206184	206184
PIANO PORZ. 400 MM	216185	216185	216185	216185	216185	216185	216185	216185
PIANO PORZ. 800 MM	216186	216186	216186	216186	216186	216186	216186	216186
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	164255	164255	164255	164255	164255	164255	164255	
RASCHIETTO PIASTRA RIGAL FRYTOP		164257		164257		164257		164257
TAPPO PER FRY TOP CON PIANO ORIZZONTALE	927228				927228			

**NUOVA ELCO 900**  
**Fry top 1 modulo elettrici - top**

210188, 210200, 210199, 210197, 210196, 210193, 210192, 210190



597815000

CAEB020

2004-12-14

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

LEGENDA	ZFTE2MSF 210188	ZFTE2MMS 210190	ZFTE2CSS 210192	ZFTE2CMS 210193	ZFTE2MSF2 210196	ZFTE2MMS2 210197	ZFTE2CSS2 210199	ZFTE2CMS2 210200
I - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	400 V, 3+N, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60	230 V, 3, 50/60