

# NUOVA ELCO 900

## Fry top su forno

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 due modelli in versione gas ed elettrica su forno.



- Bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata, a 4 rami con 8 linee di fiamma (modello a gas).
- Resistenze in acciaio inox 18/10 poste sotto la piastra di cottura (modello elettrico).
- Forno elettrico (sul modello ZFTTE2MMSO) con termostatazione per gruppo superiore e inferiore e valvola a farfalla. Termostato forno con indicatore di temperatura in °C regolabile da 120 a 280°C e potenza di 6 KW.
- Forno gas (sul modello ZFTTG2MMSO) con bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola e termostato regolabile da 120 a 280°C.
- 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.

- Piastra di cottura in acciaio dolce disponibile con superficie liscia e rigata per un'ottimale grigliatura.
- 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.
- Tutti i modelli sono dotati di vano tecnico per facilitare l'installazione.
- 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.
- 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.



**Electrolux**

**NUOVA ELCO 900**  
Fry top su forno

	ZFTTG2MMSO 210201	ZFTE2MMSO 210202
<b>DATI TECNICI</b>		
Alimentazione	Gas	Elettrica
Dimensioni esterne - mm		
lunghezza	800	800
profondità	930	930
altezza	850	850
Dimensioni piastra - mm		
lunghezza	730	730
Dimensioni interne forno - mm		
lunghezza	575	575
profondità	700	700
Dimensioni interne forno - mm		
altezza	300	300
Potenza bruciatori piastra - kW	20	15
Forno		
potenza bruciatori - kW	8.5	6
temperatura min-max - °C	120, 280	120, 280
Potenza - kW		
totale potenza gas	28.5	
installata-elettrica		21
Tensione di alimentazione		400 V, 3+N, 50/60
Peso netto - kg.	171	171
<b>ACCESSORI IN DOTAZIONE</b>		
2/1 GN GRIGLIA CROMATA	1	1
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	1	1
RASCHIETTO PIASTRA RIGAL FRYTOP	1	1
<b>ACCESSORI</b>		
2 PANNELLI PER CANAL. SERV SCHIENA C/SCH	206202	206202
2 PANNELLI PER CANAL.SERVIZIO INST.SING.	206181	206181
2 ZOCCOLATURE LATERALI	206180	206180
2 ZOCCOLATURE LATERALI X INST. MURATURA	206157	206157
2/1 GN GRIGLIA CROMATA	164250	164250
4 PIEDINI PER INSTALLAZIONE IN MURATURA	206210	206210
4 RUOTE	206188	206188
ALZATINA CAMINO GRANDE	206160	
ALZATINA CAMINO PICCOLO		206159
ANELLO ADATT PER CONVOGL. FUMI 120-130D	206127	206127
CONDENSAT. FUMI PER 1/2 MOD. DIAM.120 MM		206155
CONDENSATORE FUMI PER 1 MOD. DIAM.150 MM	206156	
CONVOGL SCARICO ACQ.-FRYTOP MODULO INT.	216153	216153
COPPIA ZOCCOLAT. PER ELEMENTI TERMINALI	216234	216234
CORRIMANO FRONTALE 1200 MM	216049	216049
CORRIMANO FRONTALE 1600 MM	216050	216050
CORRIMANO FRONTALE, 400 MM	216046	216046
CORRIMANO FRONTALE, 800 MM	216047	216047
CORRIMANO LATERALE DESTRO/SINISTRO	216044	216044
INTERRUTTORE DI TIRAGGIO DIAM 120MM	206126	206126
KIT PER SIGILLATURA GIUNZIONI	206086	206086
KIT PIEDINI FLANGIATI	206136	206136
PIANO PORZ. 400 MM	216185	216185
PIANO PORZ. 800 MM	216186	216186
RASCHIETTO PIASTRA LISC FRYTOP	164255	164255
REGOLATORE DI PRESSIONE UNITÀ GAS	927225	
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1000 MM	206138	206138
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1200 MM	206139	206139
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1400 MM	206140	206140
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 1600 MM	206141	206141
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 400 MM	206154	206154
SUPP. PER SOLUZIONE A PONTE 800 MM	206137	206137
ZOCCOL. FRONT. INSTALL. MURAT. 1000 MM	206150	206150
ZOCCOL. FRONT. INSTALL. MURAT. 1200 MM	206151	206151
ZOCCOL. FRONT. INSTALL. MURAT. 1600 MM	206152	206152
ZOCCOL. FRONT. INSTALL. MURAT. 800 MM	206148	206148
ZOCCOLATURA FRONTALE 1000 MM	206177	
ZOCCOLATURA FRONTALE 1200 MM	206178	206178
ZOCCOLATURA FRONTALE 1600 MM	206179	206179
ZOCCOLATURA FRONTALE 800 MM	206176	206176

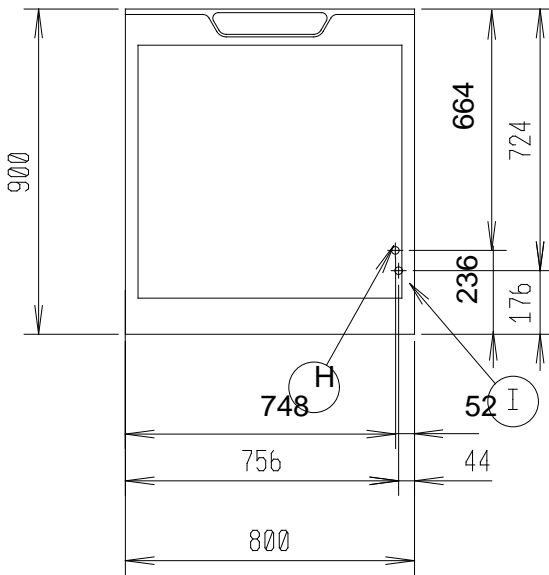
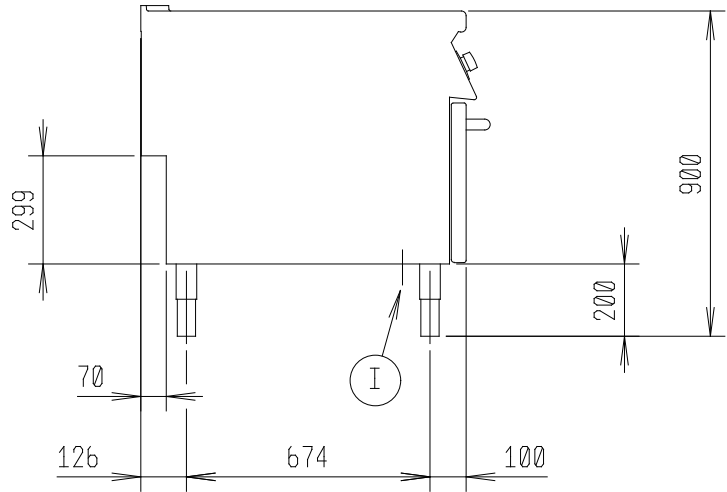
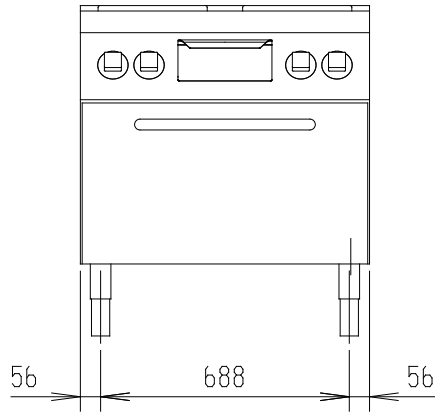
CAEC010

2004-12-15

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

**NUOVA ELCO 900**  
Fry top su forno

210201



597817900

CAEC010

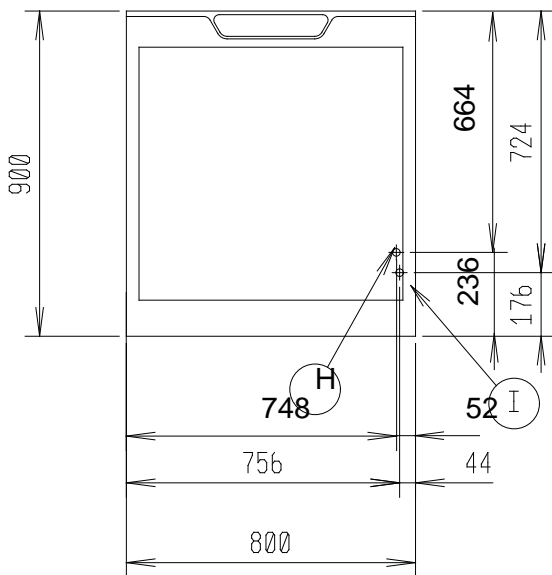
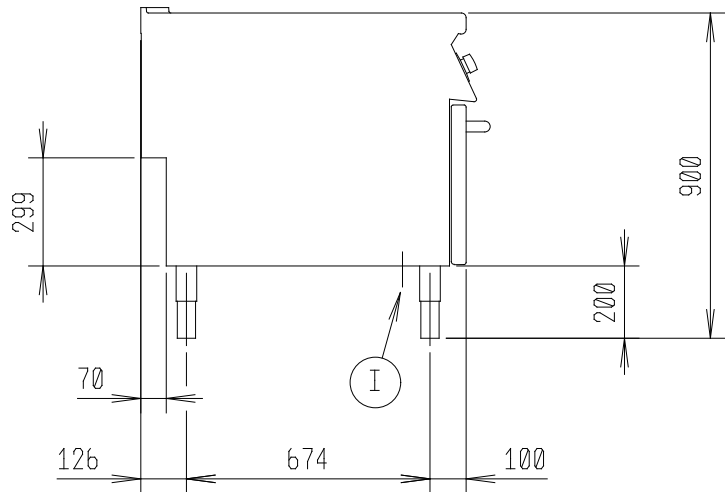
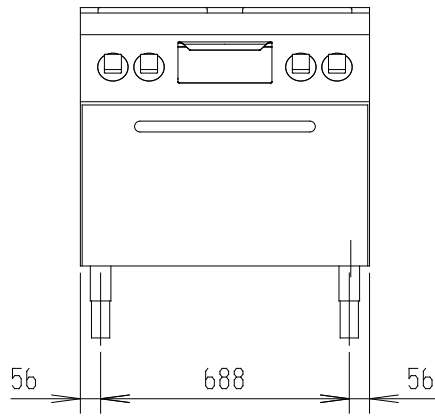
2004-12-15

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

<b>LEGENDA</b> H - Attacco gas I - Ingresso cavo elettrico	ZFTTG2MMSO 210201
	1/2"

**NUOVA ELCO 900**  
Fry top su forno

210202



597817900

CAEC010

2004-12-15

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

<b>LEGENDA</b> H - Attacco gas I - Ingresso cavo elettrico	ZFTE2MMSO 210202
	400 V, 3+N, 50/60