313244

FTR8G9

Fry-Top gas piastra 1/3 rigata top

- Fry-top a gas versione top da 80 cm con piastra di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata in acciaio.
- Piano di lavoro stampato al quale è saldata emerticamente la piastra di cottura incassata con ampia zona di cottura con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Riscaldamento tramite 2 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 8 kW con 2 zone indipendenti di lavoro.
- Rubinetto valvolato con temperatura massima di 390°C.
- Piedini in plastica gommata regolabili in altezza 15-25 mm.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 2mm e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox AISI 304.
- Apparecchiatura destinata alla cottura diretta di cibo, non consentito l'uso per riscaldamento pentole o padelle.
- Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi rimovibile con foro troppopieno.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile e tappo.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete gas.
- Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
- La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	16 kW	POTENZA A GAS	16 kW
CONSUMO DI GAS NATURALE	1,69 m³/h	SUPERFICIE DI COTTURA	74,9X69,8 cm
TIPO PIASTRA	1/3 RIGATA E 2/3 LISCIA	ZONE RISCALDANTI	n° 2
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0093	DIAMETRO DELL ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (H)	35 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (X)	766 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	86,0 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100,0 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	55 cm	PESO NETTO	109 kg
PESO LORDO	119 kg	VOLUME	0,47 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	ALTEZZA ALIMENT. GAS DA TERRA/POSIZIONE	3,5CM
PESO SOVRAPPONIBILE IMBALLO (KG)	500	INDICE DI ROTAZIONE COLLO	ORIZZONTALE
COLLAUDO	90001		

ACCESSORI

120595	RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP
120597	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)
120598	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)
319055	PROTEZIONE TERMICA LATERALE PER FRY-TOP
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.
tecnoinox.it

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

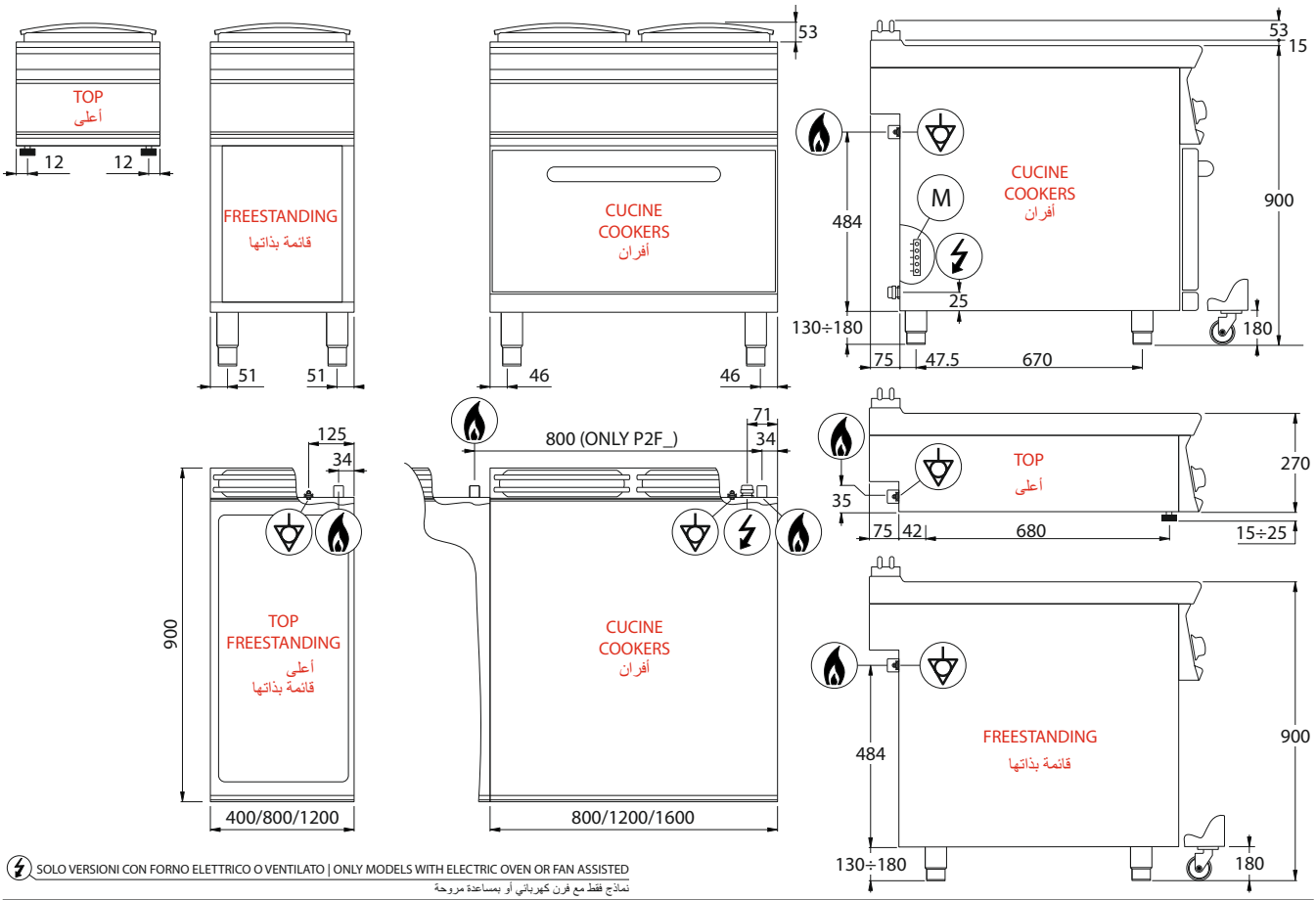

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00