313249

FTL8FG9

Fry-Top gas piastra liscia freestanding su vano aperto

- Fry-top a gas freestanding su vano aperto da 80 cm con piastra di cottura liscia 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 acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
- 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	DIMENSIONI DEL VANO	77X76,1X39,5 cm
SUPERFICIE DI COTTURA	74,9X69,8 cm	TIPO PIASTRA	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)	484 mm
QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (X)	766 mm	QUOTA DELL ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	86 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	122 kg	PESO LORDO	141 kg
VOLUME	0,99 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
ALTEZZA ALIMENT. GAS DA TERRA/POSIZIONE	64CM	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)
319002	PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319010	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM
319055	PROTEZIONE TERMICA LATERALE PER FRY-TOP
319072	VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90
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

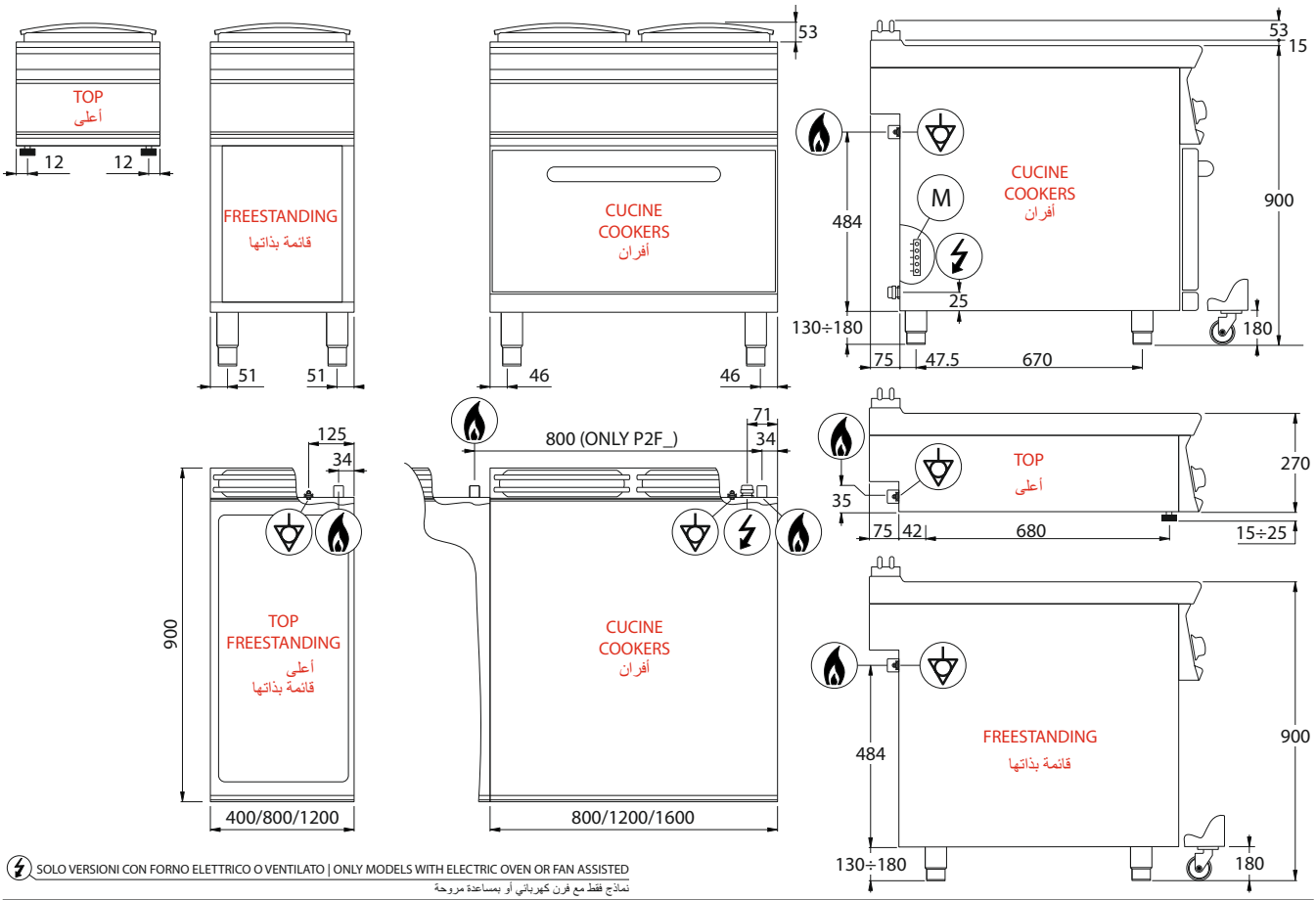

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00