313255

FTL8G9/B

Fry-Top gas piastra liscia cromata spazzolata top

- Fry-top a gas versione top da 80 cm con piastra di cottura liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- 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.
- La piastra di cottura antigraffio garantisce resistenza ai graffi e alla corrosione e le striature ottimizzano la grigliatura dei prodotti.
- La piastra antiaderente assicura una facile e veloce pulizia, nessuna ossidazione e nessun trasferimento dei sapori.
- La superficie cromata consente di avere un minor consumo energetico ed una minor dispersione del calore.
- Riscaldamento tramite 2 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 8 kW con 2 zone indipendenti di cottura.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza.
- Piedini in plastica gommata regolabili in altezza 15-25 mm.
- Raschietto in dotazione
- I fry-top cromati sono conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- 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
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,69 m³/h
SUPERFICIE DI COTTURA	74,9X69,8 cm	TIPO PIASTRA	CROMATA SPAZZOLATA - 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 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	60 cm
PESO NETTO	110 kg	PESO LORDO	121,9 kg
VOLUME	0,51 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)
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

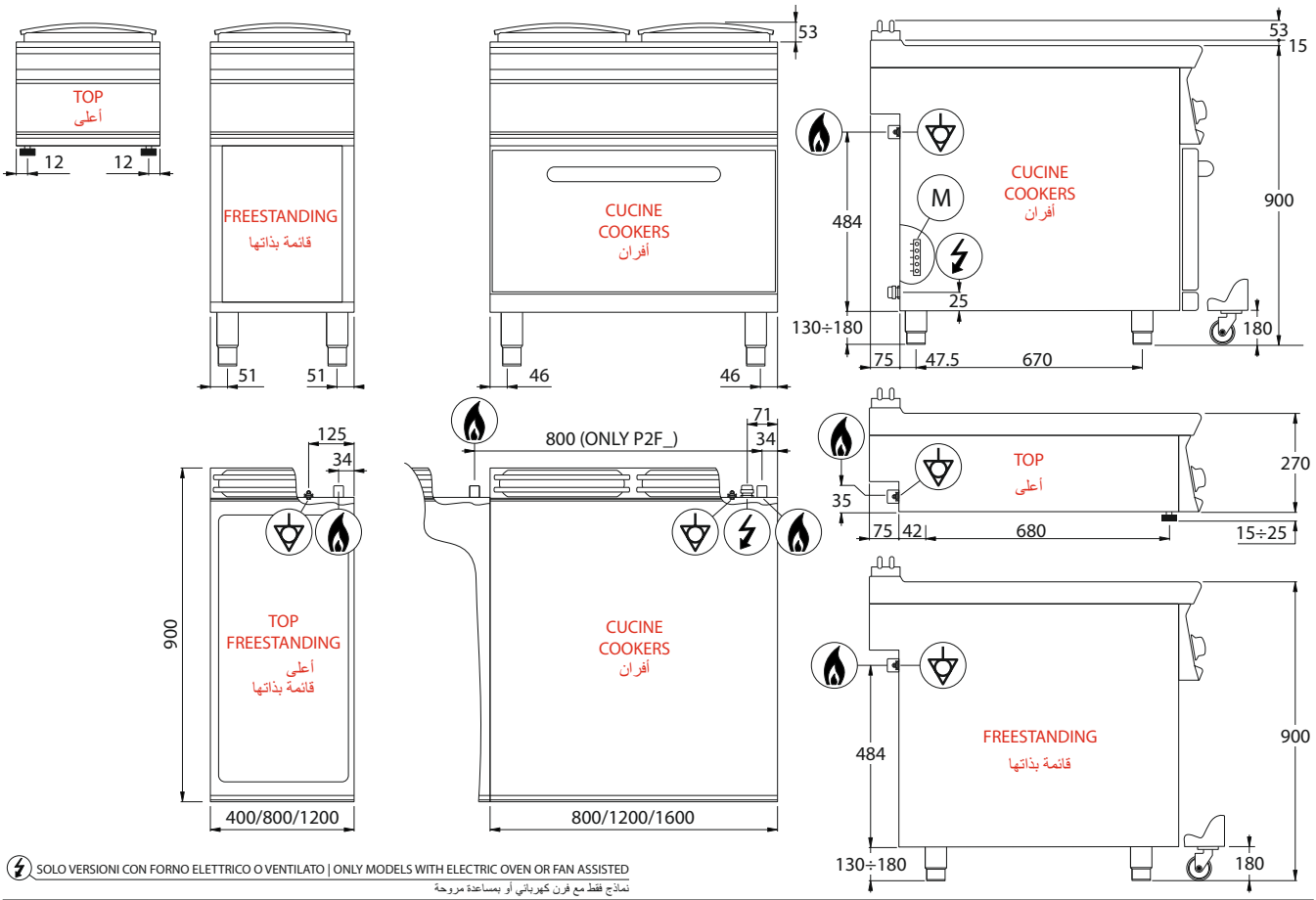

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00