313259

FTL8FG9/B

Fry-Top gas piastra liscia cromata spazzolata freestanding su vano aperto

- Fry-top a gas freestanding su vano aperto 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.
- Raschietto in dotazione.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
- 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
DIMENSIONI DEL VANO	77X76,1X39,5 cm	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)	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	87 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	101 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	112 cm	PESO NETTO	127 kg
PESO LORDO	146 kg	VOLUME	0,97 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.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

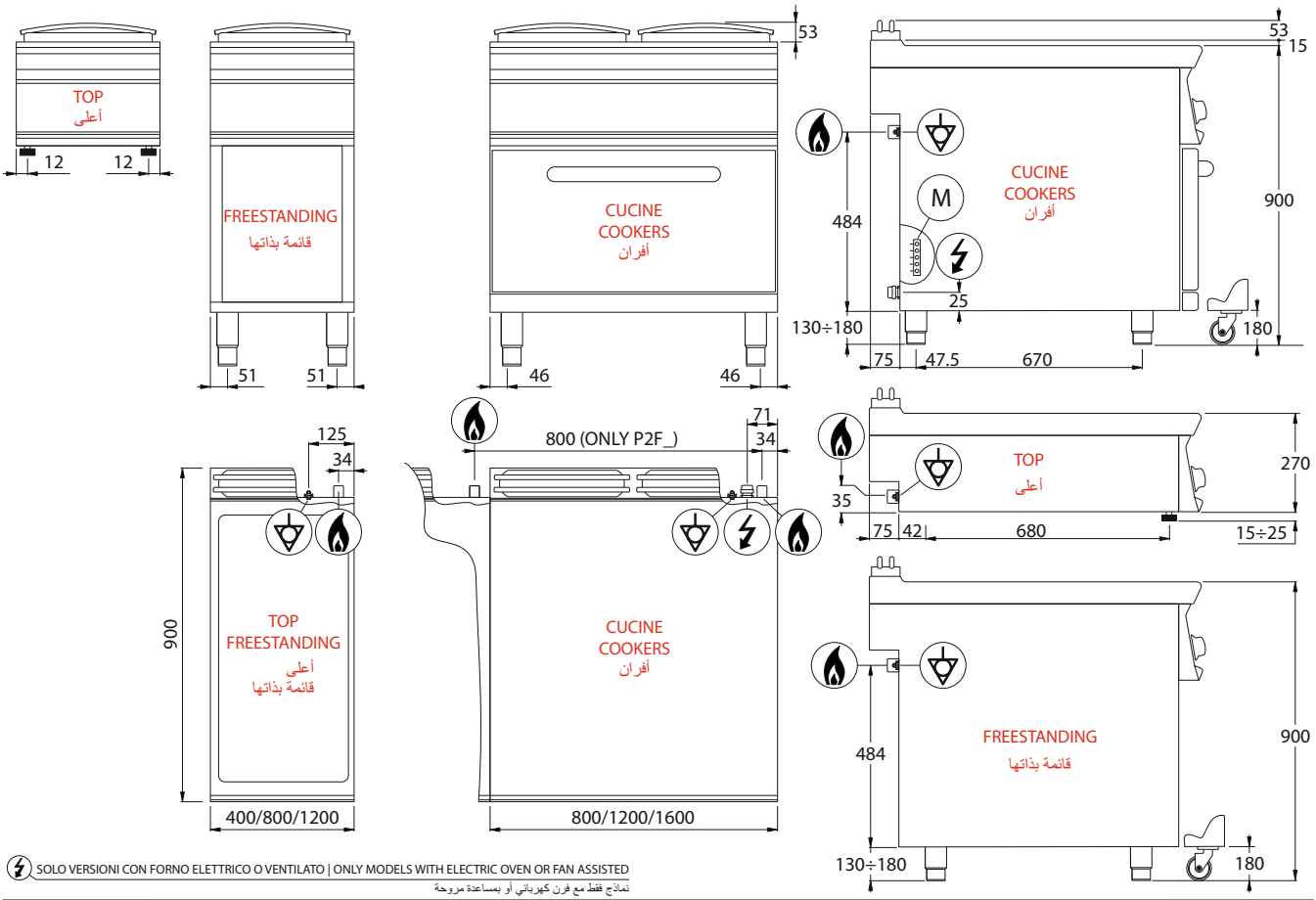

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | الصورة رق ١ - 5415.618.00