
316517

Fry-Top elettrico piastra 1/3 rigata cromata spazzolata top con tecnologia EVENHEAT



- 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.
- Grazie a elementi sottili flessibili, il calore viene distribuito con una precisione millimetrica esattamente dove necessario.
- La tecnologia EVENHEAT, in fase di brevetto, garantisce una temperatura omogenea e reale su tutta la piastra, eliminando punti freddi o surriscaldati.
- Termostato di lavoro con interruttore e con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi removibile con foro troppopieno.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- In dotazione: splashback removibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.
- Piano di lavoro stampato al quale è stata saldata emerticamente la piastra di cottura incassata con ampia zona di cottura e con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Termostato di lavoro con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi removibile con foro troppopieno.
- In dotazione: splashback removibile, tappo e raschietto.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	18 kW	POTENZA ELETTRICA	18 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	70÷300 °C	SUPERFICIE DI COTTURA	113X69 cm
TIPO PIASTRA	CROMATA SPAZZOLATA - 1/3 RIGATA E 2/3 LISCIA	ZONE RISCALDANTI	n° 3
ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	125 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	99 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	54 cm	PESO NETTO	175 kg
PESO LORDO	190 kg	VOLUME	0,66 m³

ACCESSORI

120595	RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP
120597	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)
120598	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)
319002	PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM
319055	PROTEZIONE TERMICA LATERALE PER FRY-TOP
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.561.00