
316562

Fry-Top elettrico piastra 1/3 rigata cromata spazzolata a controllo elettronico freestanding su vano aperto 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	12 kW	POTENZA ELETTRICA	12 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	60÷270 °C	DIMENSIONI DEL VANO	77X76,1X39,5 cm
SUPERFICIE DI COTTURA	74,9X69,8 cm	TIPO PIASTRA	CROMATA SPAZZOLATA - 1/3 RIGATA E 2/3 LISCIA
ZONE RISCALDANTI	n° 2	ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL IMBALLO	86 cm
PROFONDITÀ DELL IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL IMBALLO	114 cm
PESO NETTO	117 kg	PESO LORDO	139 kg
VOLUME	0,99 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
319010	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM
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