
716519

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



- 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 regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi rimovibile con foro troppopieno.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- In dotazione: splashback rimovibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	9 kW	POTENZA ELETTRICA	9 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	70÷300 °C	SUPERFICIE DI COTTURA	74,8X56,4 cm
TIPO PIASTRA	CROMATA SPAZZOLATA - RIGATA	ZONE RISCALDANTI	n° 2
ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL IMBALLO	87,0 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	81,0 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	56,0 cm	PESO NETTO	81,0000 kg
PESO LORDO	91,0000 kg	VOLUME	0,3900 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)
719040	PROTEZIONE TERMICA LATERALE
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

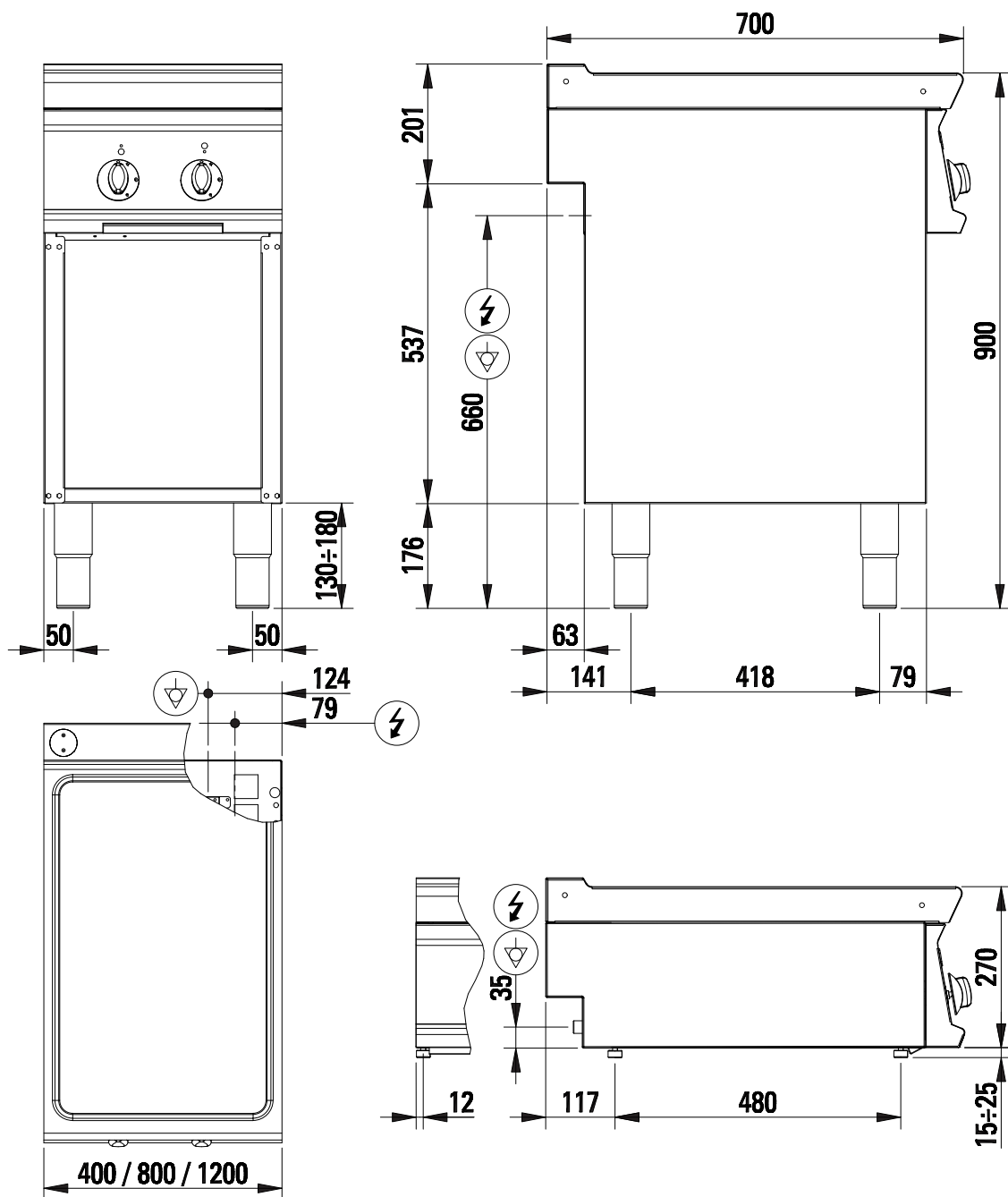


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.648.00