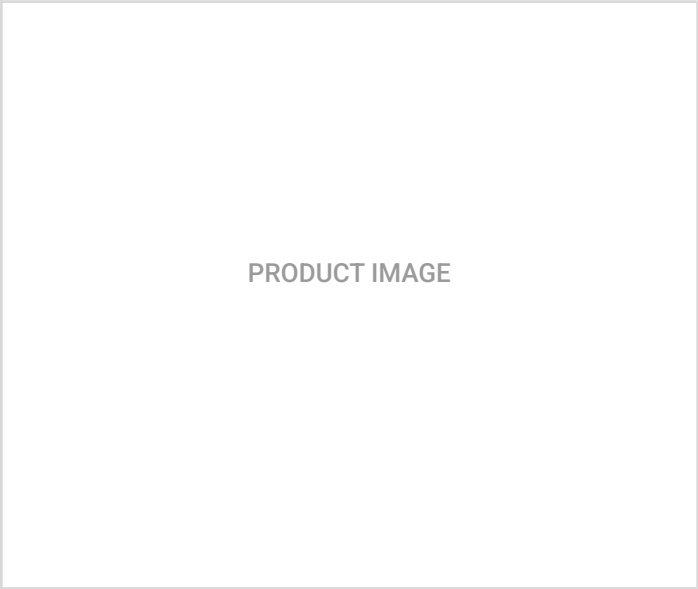

716559

**Fry-Top elettrico piastra liscia
cromata spazzolata a controllo
elettronico top con tecnologia
EVENHEAT**

PRODUCT IMAGE

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e finitura Scotch Brite con sistema di giunzione interno.
- Cruscotto e fianchi in acciaio inox.
- 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.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	9 kW	POTENZA ELETTRICA	9 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	60÷270 °C	SUPERFICIE DI COTTURA	74,8X56,4 cm
TIPO PIASTRA	CROMATA SPAZZOLATA - LISCIA	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	88 cm	PROFONDITÀ DELL IMBALLO	81 cm
ALTEZZA DELL IMBALLO	56 cm	PESO NETTO	79,2 kg
PESO LORDO	88 kg	VOLUME	0,4 m³

ACCESSORI

120595	RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP
120597	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)
719040	PROTEZIONE TERMICA LATERALE
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

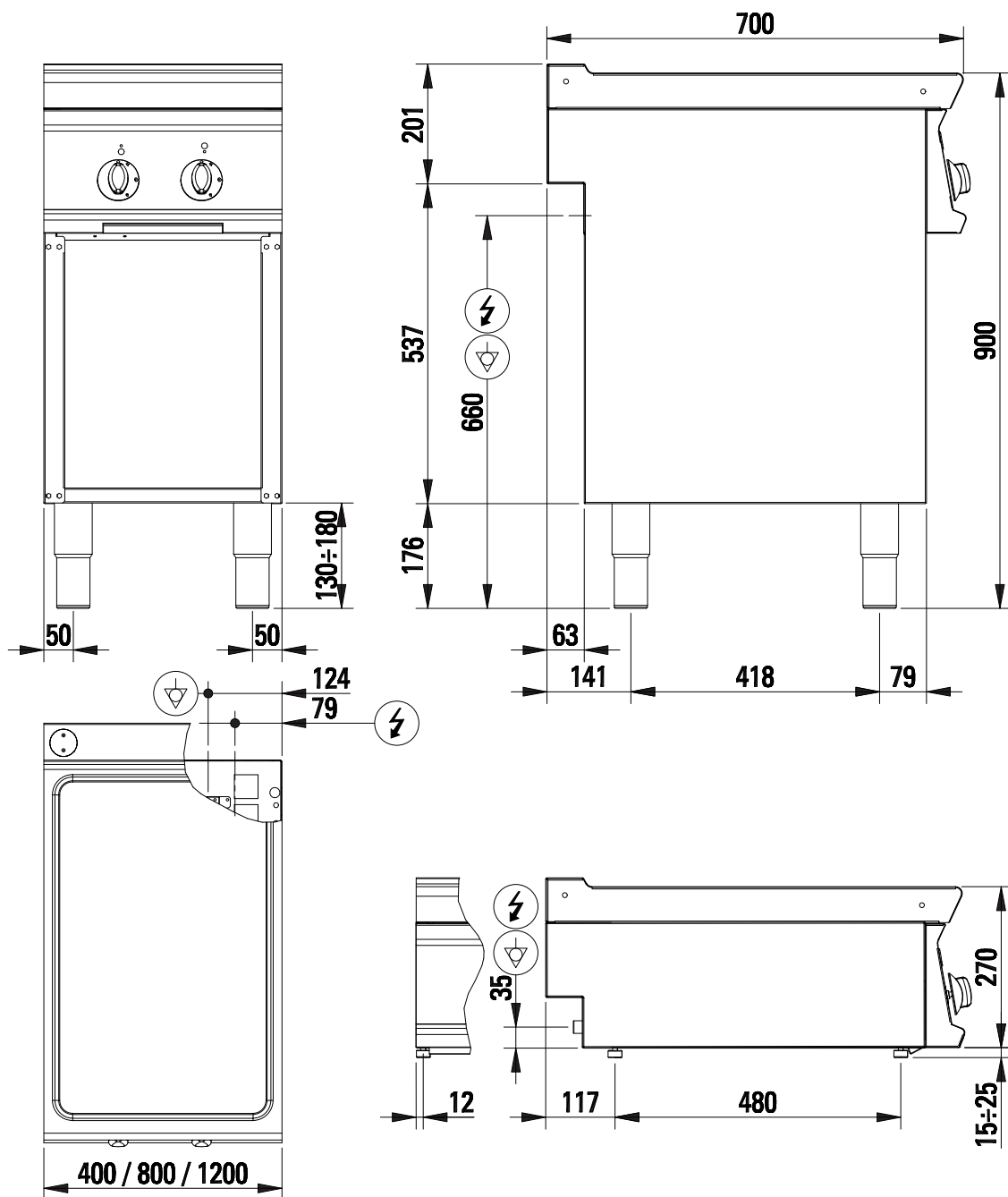


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.648.00