313224 FTL12G9/B

FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP

- Fry-top a gas versione top da 120 cm con piastra di cottura liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- La piastra di cottura incassata e saldata ermeticamente al piano di lavoro permette di cucinare grandi quantità di cibi diversi.
- 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 3 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 8 kW con 3 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 plastica gommata regolabili in altezza 15-25 mm.
- 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.

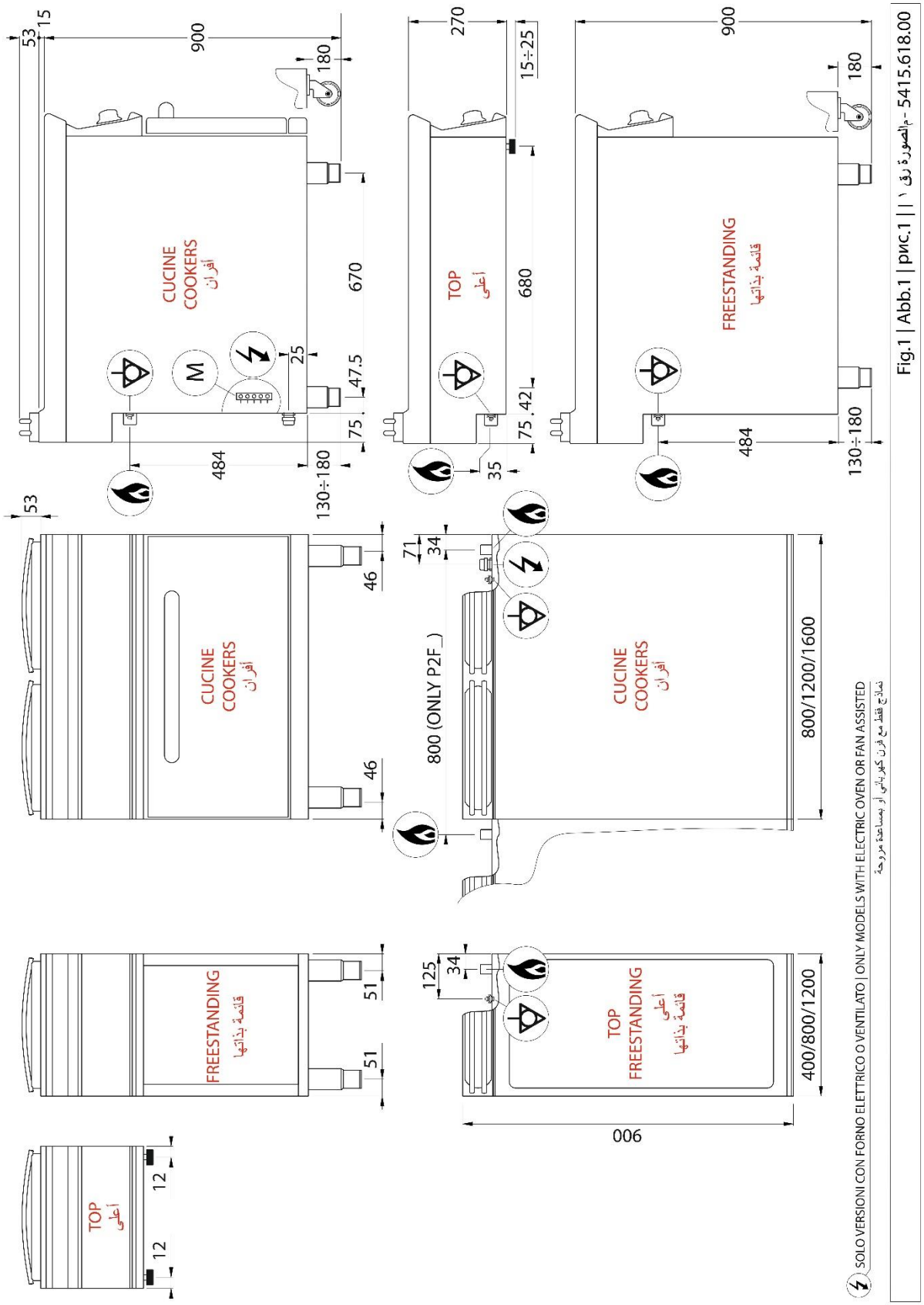
TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	24 kW	POTENZA A GAS	24 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,55 m³/h
CONSUMO GPL	1.89 kg/h	SUPERFICIE DI COTTURA	113x69 cm
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 3
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0093	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	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
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	9600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	8400.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	14112.0 g/h

ACCESSORI

120595 RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
120597 RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
319002 PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
319009 TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM
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