313252

FTC8FG9

FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO

- Fry-top a gas freestanding su vano aperto da 80 cm con piastra di cottura liscia cromata a specchio raccomandato soprattutto per la cottura di prodotti delicati.
- Piano di lavoro stampato al quale è saldata emerticamente la piastra di cottura incassata con ampia zona di cottura con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- La piastra antiaderente assicura una facile e veloce pulizia, nessuna ossidazione e nessun trasferimento dei sapori.
- Riscaldamento tramite 2 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 8 kW con 2 zone indipendenti di lavoro.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza.
- Raschietto in dotazione.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
- 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	16 kW	POTENZA A GAS	16 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,69 m³/h
CONSUMO GPL	1.26 kg/h	DIMENSIONI DEL VANO	77x76,1x39,5 cm
SUPERFICIE DI COTTURA	74,9x69,8 cm	TIPO PIASTRA	Cromata - liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 2	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0093
DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	484 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	766 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	86 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	122 kg	PESO LORDO	146 kg
VOLUME	1 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	6400.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	5600.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	9408.0 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
319010 TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM
319055 PROTEZIONE TERMICA LATERALE
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

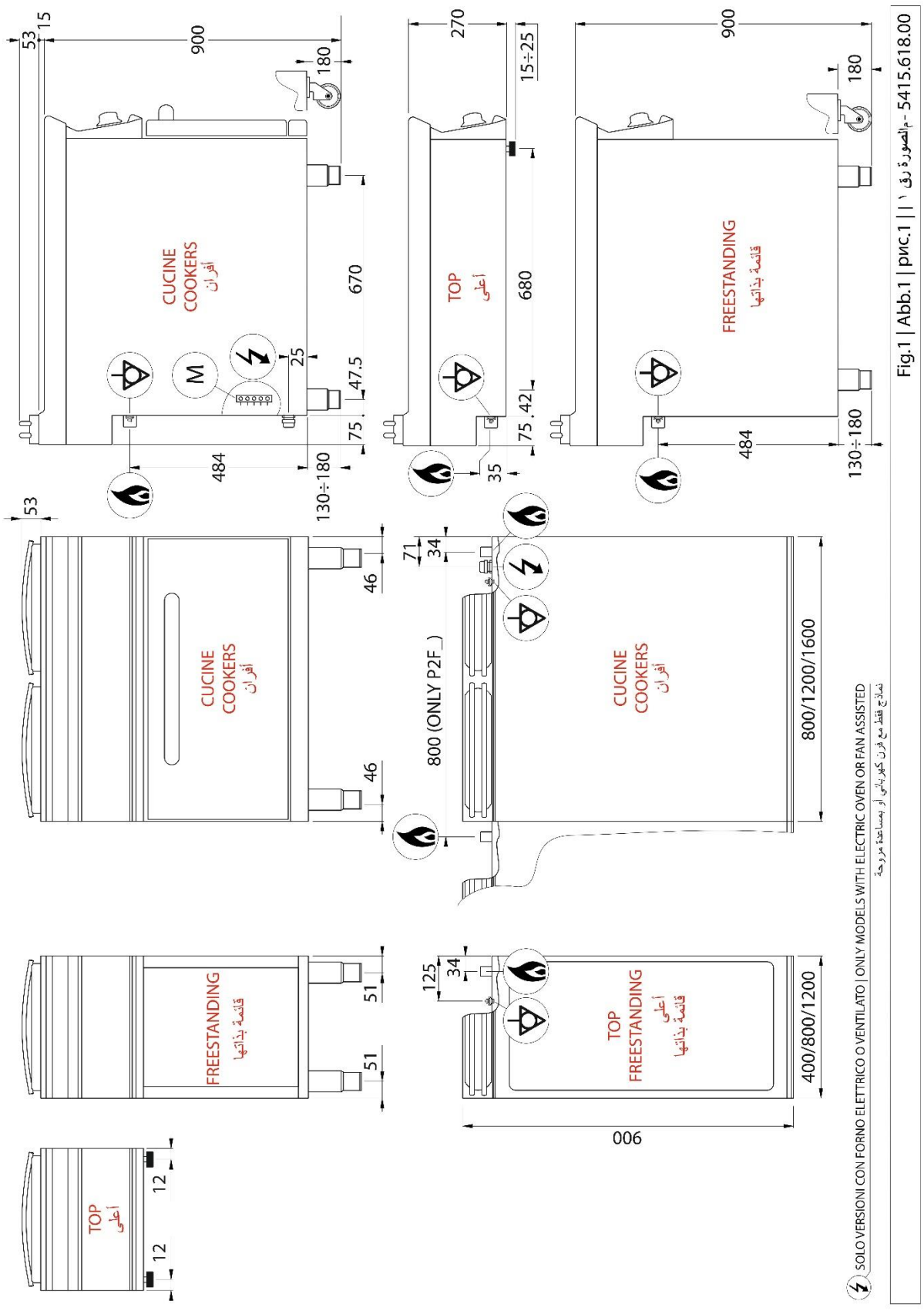

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | | ١ الصورة رقم - 5415.618.00