TECNO90

316292 FTRD12BFE9

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO

• Fry-top elettrico con controllo elettronico versione freestanding su vano aperto da 120 cm con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.

• 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.

• 3 zone indipendenti di cottura.

• Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.

• Raschietto in dotazione.

• 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.

• Controllo di tipo elettronico che permette di ottenere una maggiore precisione tra la temperatura impostata e la temperatura sulla piastra di cottura.

• I programmi di cottura possono essere memorizzati con conseguente standardizzazione delle ricette.

• 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.

• Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox.

• Termostato di lavoro con interruttore e con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.

• Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamente anomalo.

• 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 elettrica.

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

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	18 kW	POTENZA ELETTRICA	18 kW
CAMPO_0002	0001	CAMPO_0003	0014
RANGE DI TEMPERATURA	60÷270 °C	CAMPO_0076	0009
CAMPO_0138	0003	SUPERFICIE DI COTTURA	113x69 cm
CAMPO_0139	0001	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 3	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	660 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1121 mm	CAMPO_0167	-75
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	126 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm	PESO NETTO	196 kg
PESO LORDO	211 kg	VOLUME	1,46 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	7200.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	5940.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	10584.0 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

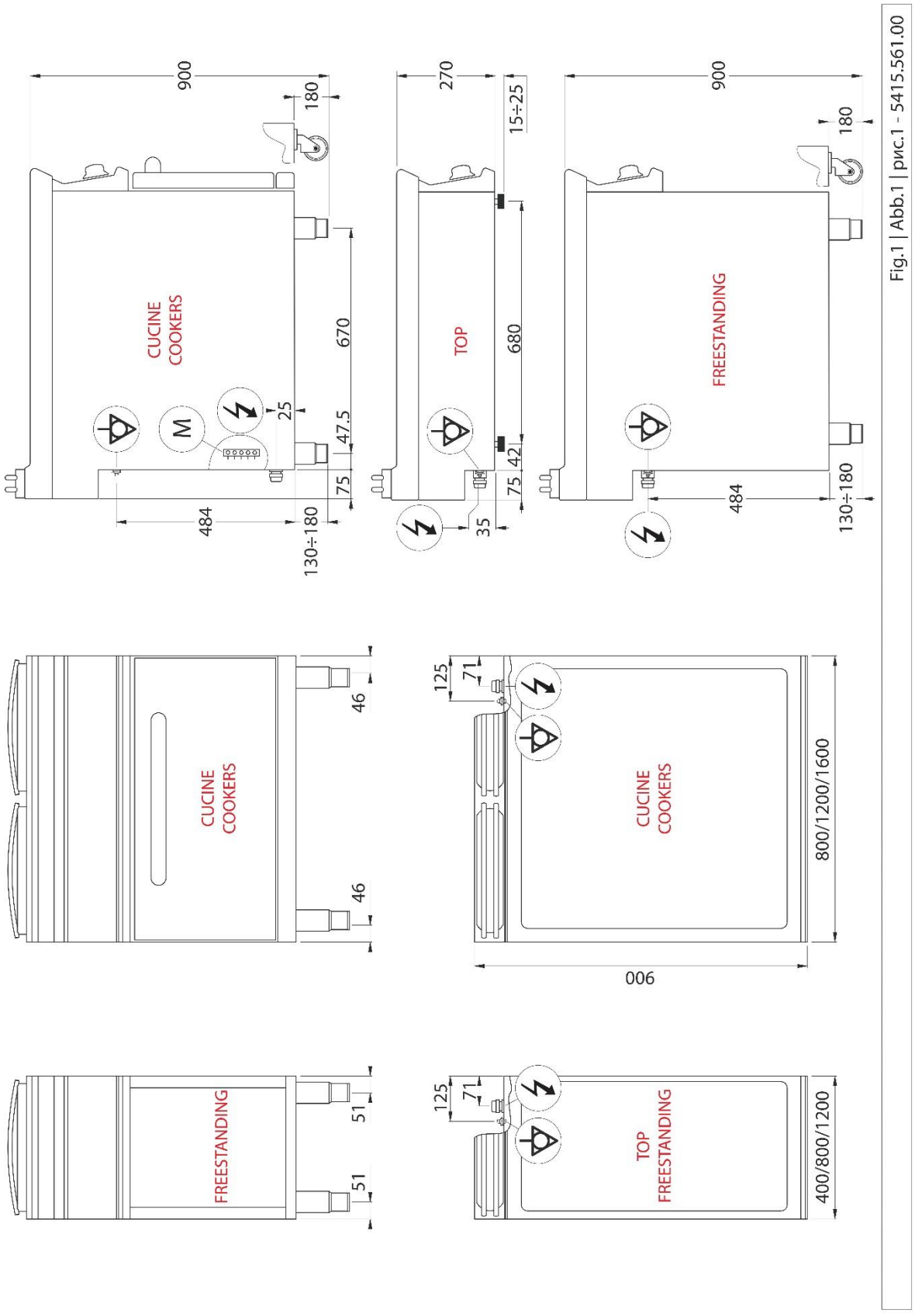

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.561.00