

316506

EHL4BFE9

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT



- EVENHEAT Fry-top elettrico versione top da 40 cm con piastra di cottura liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Termostato di lavoro con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento 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: splashback rimovibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	6 kW	POTENZA ELETTRICA	6 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	70÷300 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm ²
SUPERFICIE DI COTTURA	34,9x69,8 cm	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 1
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X)	329 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	40 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	28 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	100,0 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	46,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	58,0 cm
PESO NETTO	53,9 kg	PESO LORDO	62,9 kg
VOLUME	0,2600 m ³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180

ACCESSORI

- 120595 RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
- 120597 RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
- 319055 PROTEZIONE TERMICA LATERALE
- 399573 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

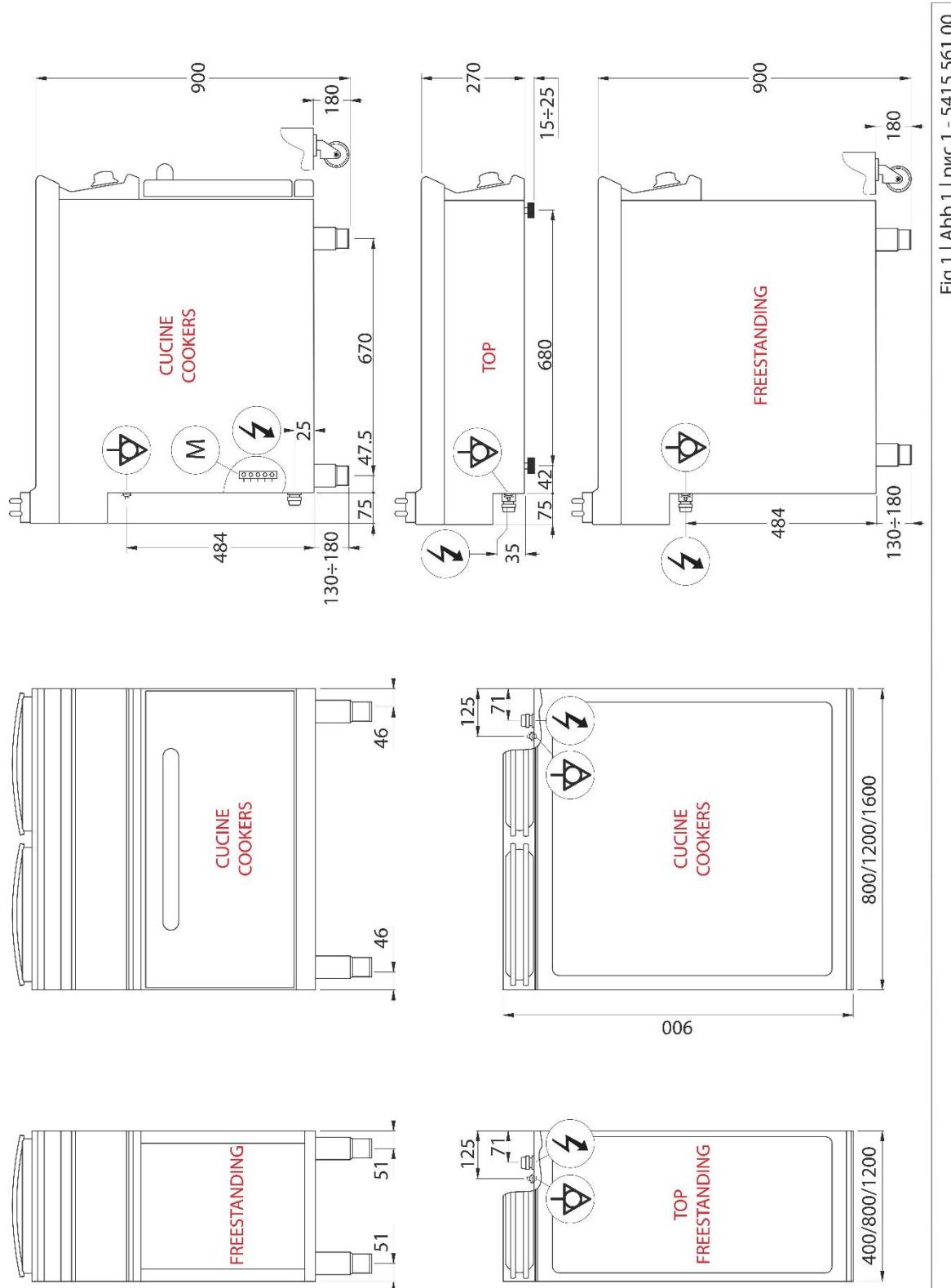


Fig.1 | Abb.1 | pmc.1 - 5415.561.00