

**316508**

**EHR4BFE9**

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



- EVENHEAT Fry-top elettrico freestanding su vano aperto da 40 cm con piastra di cottura rigata 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 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.
- 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        | DIMENSIONI DEL VANO                    | 33x76,1x39,5 cm             |
| SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE | 5 x 1,5 n° - mm² | SUPERFICIE DI COTTURA                  | 34,9x69,8 cm                |
| TIPO DI CAVO ELETTRICO                   | H07 RN-F         | TIPO PIASTRA                           | Cromata spazzolata - rigata |
| ZONE RISCALDANTI                         | n° 1             | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H) | 484 mm                      |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)   | 329 mm           | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y) | -75 mm                      |
| ALTEZZA DEL PIEDINO                      | 133 mm           | REGOLAZIONE DEL PIEDINO                | 133/195 mm                  |
| GRADO IPX                                | 4                | LARGHEZZA                              | 40 cm                       |
| PROFONDITÀ                               | 90 cm            | ALTEZZA                                | 90 cm                       |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO                   | 100,0 cm         | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                | 46,0 cm                     |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO                     | 115,0 cm         | PESO NETTO                             | 68,6000 kg                  |
| PESO LORDO                               | 80,0000 kg       | VOLUME                                 | 0,5300 m³                   |
| NOMENCLATURA COMBINATA                   | 84198180         |                                        |                             |

## ACCESSORI

|        |                                                                         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|
| 120595 | RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP                                          |
| 120597 | RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)                                   |
| 120598 | RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)            |
| 319002 | PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 |
| 319009 | TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM                                 |
| 319055 | PROTEZIONE TERMICA LATERALE                                             |
| 399573 | COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM                       |

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

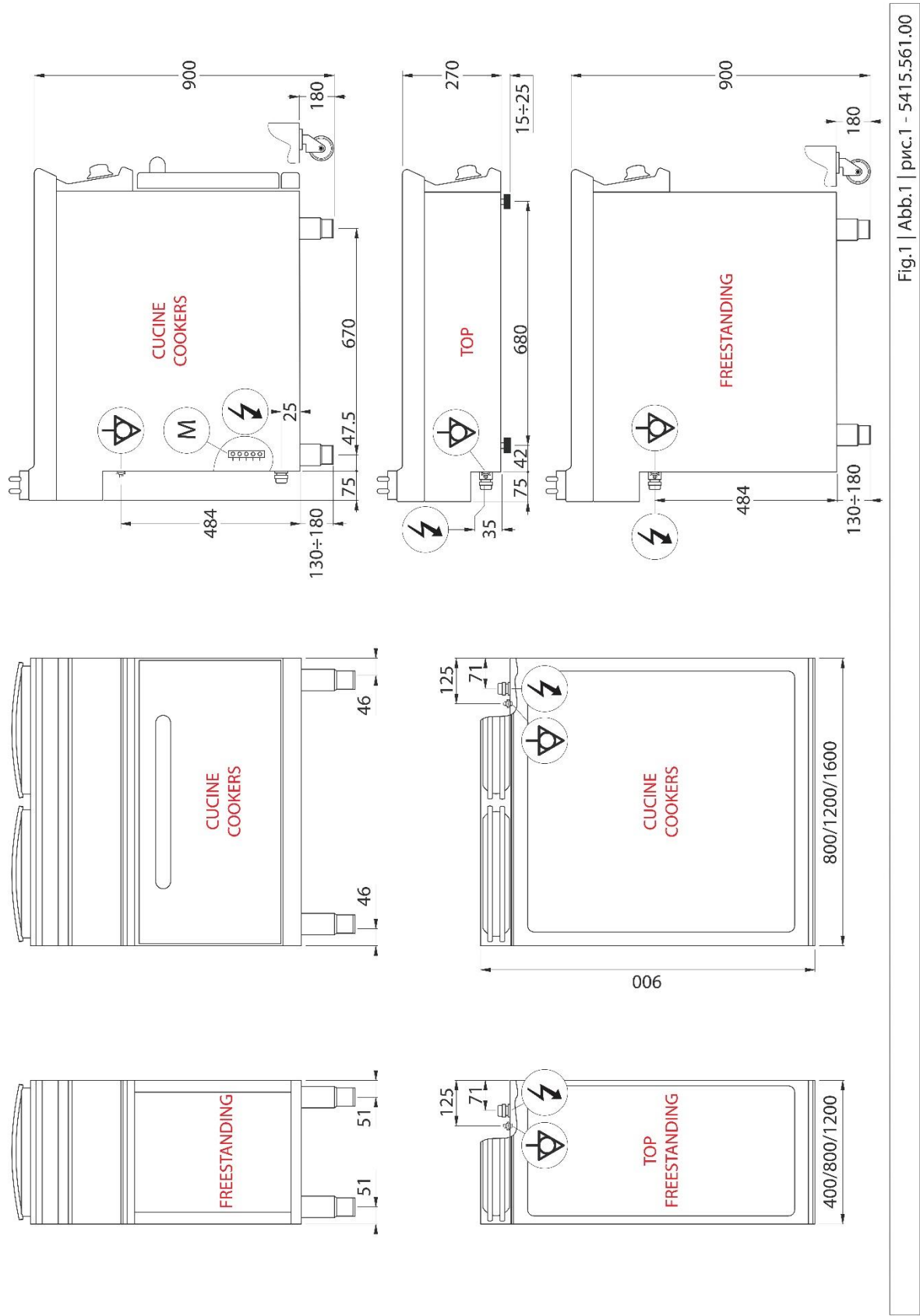


Fig.1 | Abb.1 | pvc.1 - 5415.561.00