

**316510**

EHL8BFE9

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



- EVENHEAT Fry-top elettrico freestanding su vano aperto da 80 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 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.
- 2 zone indipendenti di cottura.
- 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	12 kW	POTENZA ELETTRICA	12 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	70÷300 °C	DIMENSIONI DEL VANO	77x76,1x39,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup>	SUPERFICIE DI COTTURA	74,9x69,8 cm
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 2	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	87,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	114 cm	PESO NETTO	117,5 kg
PESO LORDO	140 kg	VOLUME	1 m <sup>3</sup>
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

---

## 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

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE

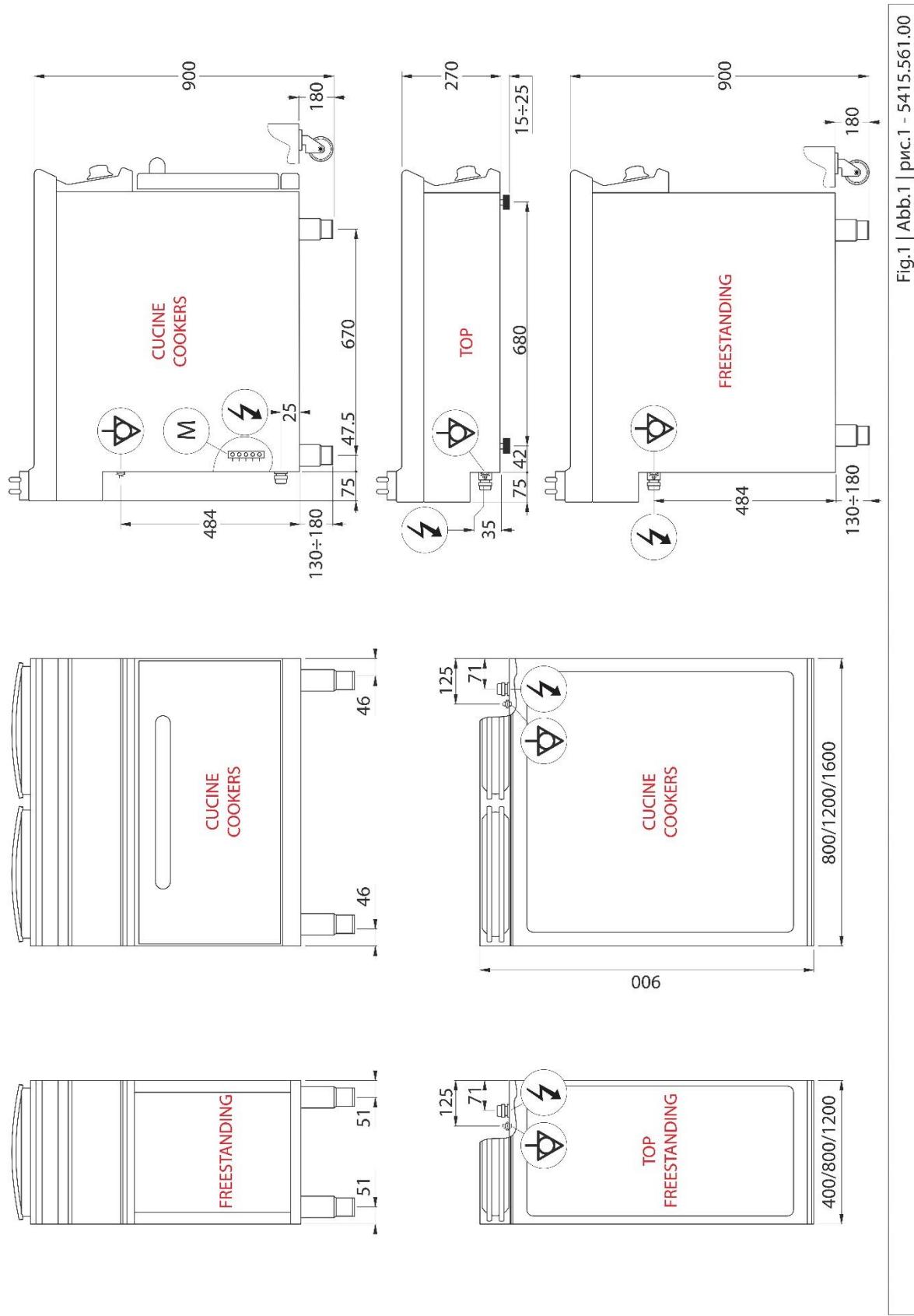


Fig.1 | Abb.1 | pmc.1 - 5415.561.00