

316517

EHR12BE9

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA
CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA
EVENHEAT**



- EVENHEAT Fry-top elettrico versione top da 120 cm con piastra di cottura 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 incassata e saldata ermeticamente al piano di lavoro permette di cucinare grandi quantità di cibi diversi.
- 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 resistenze in acciaio inox da 6 kW con 3 zone indipendenti di lavoro.
- Piedini in plastica gommata regolabili in altezza 15/25 mm.
- 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.
- 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 ermeticamente 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 troppo pieno.
- In dotazione: splashback rimovibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	18 kW	POTENZA ELETTRICA	18 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	70÷300 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 4 n° - mm ²
SUPERFICIE DI COTTURA	113x69 cm	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 3
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1129 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	28 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	99 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	54 cm
PESO NETTO	175 kg	PESO LORDO	190 kg
VOLUME	0,66 m ³	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

