

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'ALLACCIOIMENTO ELETTRICO (H) | 35 mm | QUOTA DELL'ALLACCIOIMENTO ELETTRICO (X) | 1129 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIOIMENTO 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

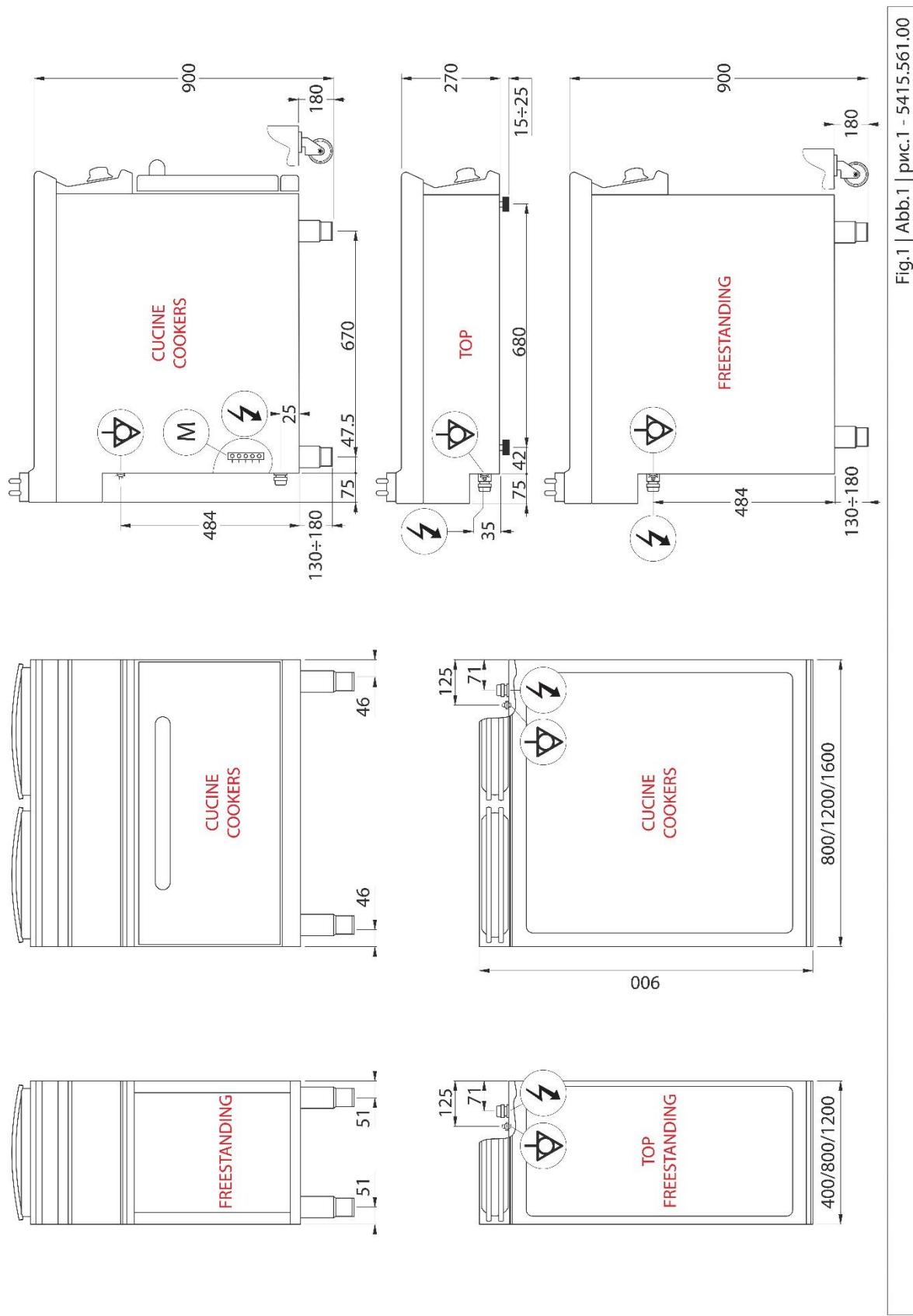


Fig.1 | Abb.1 | pmc.1 - 5415.561.00