

316560

EHLD8BFE9

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



- EVENHEAT Fry-top elettrico con controllo elettronico versione freestanding su vano aperto da 80 cm con piastra liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- Il controllo elettronico permette di ottenere una maggiore precisione tra la temperatura impostata e la temperatura sulla piastra di cottura.
- 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 | 60÷270 °C | DIMENSIONI DEL VANO | 77x76,1x39,5 cm |
| SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE | 5 x 2,5 n° - mm ² | 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 (H) | 660 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X) | 721 mm | 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 | 86 cm | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO | 100 cm |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO | 114 cm | PESO NETTO | 117 kg |
| PESO LORDO | 139 kg | VOLUME | 0,99 m ³ |
| 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

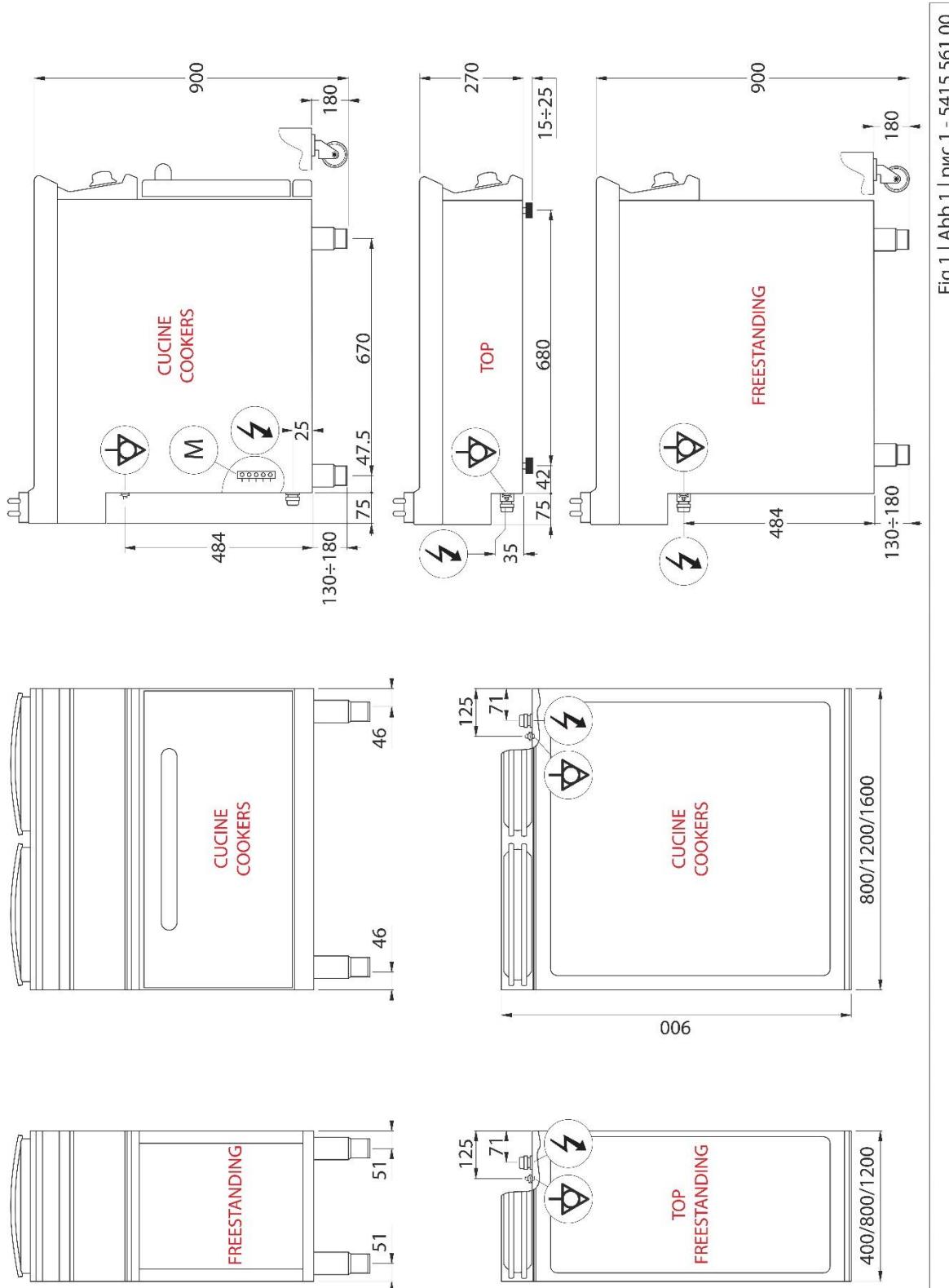


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 - 5415.561.00