613115

FTR35G7/B

FRY TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP

• Fry-top a gas, versione top da 35 cm, con piastra di cottura rigata cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi, dalla carne al pesce e verdure.
• Piastra di cottura orizzontale dello spessore di 12 mm.
• La piastra di cottura antigraffio garantisce resistenza ai graffi e alla corrosione e le striature ottimizzano la grigliatura dei prodotti.
• La piastra di cottura 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.
• Riscaldamento tramite 1 bruciatore in acciaio cromato a 2 rami da 7 kW.
• Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
• Termostato di sicurezza che interviene sotto i 350°C.
• Piedini in plastica gommata regolabili in altezza 15-25 mm.
• 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.
• Cruscotto, fianchi e schiena in acciaio inox.
• Sistema di accoppiamento moduli con giunti esterni laterali.
• Apparechiatura destinata alla cottura diretta.
• Piastra di cottura ermeticamente saldata al piano di lavoro.
• Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
• Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
• Canalino con tappo e cassetto rimovibile per la raccolta grassi e liquidi.
• In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile.
• Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete gas.
• Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
•La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	7 kW	POTENZA A GAS	7 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	0,74 m³/h
CONSUMO GPL	0.55 kg/h	SUPERFICIE DI COTTURA	34,6x56,4 cm
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - rigata	ZONE RISCALDANTI	n° 1
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0093	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	26 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	307 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-78 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	25 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	LARGHEZZA	35 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	79,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	41,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	53,0 cm	PESO NETTO	39,6000 kg
PESO LORDO	44,0000 kg	VOLUME	0,1700 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	2800.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	2450.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	4116.0 g/h

ACCESSORI

120595 RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
120597 RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
619005 COPPIA ELEMENTI DI UNIONE PER FRY TOP

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

IMMAGINE DA DEFINIRE

TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.