

713158

FTR12G7/B

**FRY TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA  
SPAZZOLATA TOP**



- Fry-top a gas versione top da 120 cm con piastra di cottura cromata spazzolata 2/3 liscia e 1/3 rigata 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.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm, inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- 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.
- Riscaldamento tramite 3 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 7 kW 8 kW con 3 zone indipendenti di cottura.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza.
- Raschietto in dotazione.
- 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.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 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.
- Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi rimovibile con foro troppopieno.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile e tappo.
- 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.

## DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	21.6 kW	POTENZA A GAS	21.6 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,22 m³/h
CONSUMO GPL	1.7 kg/h	SUPERFICIE DI COTTURA	113x56 cm
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 3
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0093	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-63 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	127 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	54 cm	PESO NETTO	123 kg
PESO LORDO	132 kg	VOLUME	0,55 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	8640.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	7560.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	12700.8 g/h

## ACCESSORI

120595	RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
120597	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
719040	PROTEZIONE TERMICA LATERALE
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE

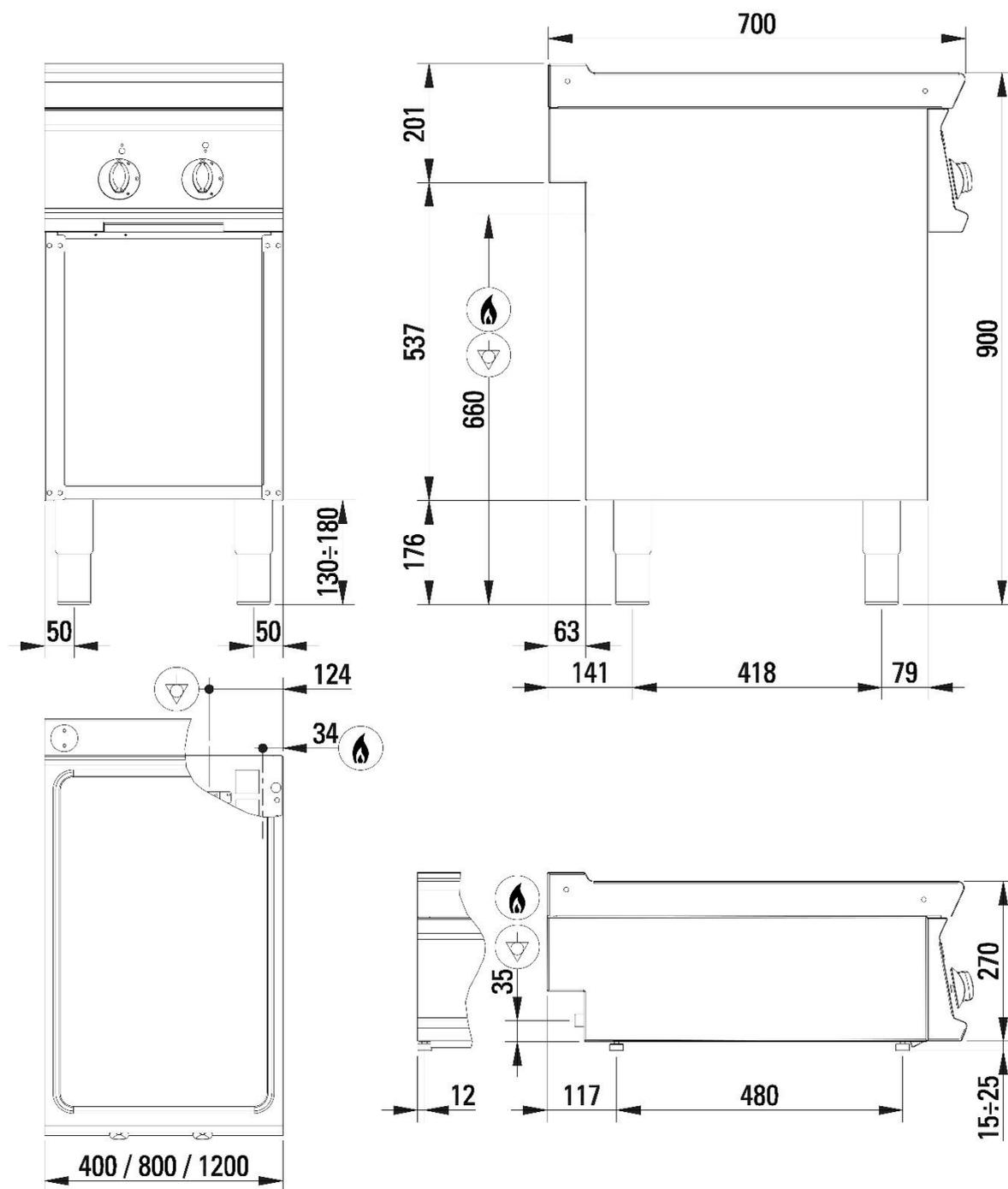


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00