

713162

FTL12FG7/B

**FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA  
SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**



- Fry-top a gas freestanding su vano aperto da 120 cm con piastra di cottura liscia 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.
- 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 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 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 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 troppo pieno.
- 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	CAMPO_0076	0006
SUPERFICIE DI COTTURA	113x56 cm	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 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)	660 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	113 cm
PESO NETTO	137 kg	PESO LORDO	146 kg
VOLUME	1,13 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