713179

FTC4FG7

FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO

• Fry-top a gas freestandig su vano aperto da 40 cm con piastra di cottura liscia cromata a specchio raccomandato soprattutto per la cottura di prodotti delicati.
• Piano di lavoro stampato al quale è saldata emerticamente la piastra di cottura incassata con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
• Piastra di cottura dello spessore di 12 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
• La piastra di cottura antiaderente assicura una facile e veloce pulizia, nessuna ossidazione e nessun trasferimento dei sapori
• 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.
• Raschietto in dotazione.
• Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195 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.
• Apparcchiatura 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 apparcchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
• La fornitura dell'apparcchiatura 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	DIMENSIONI DEL VANO	33x57,4x39,5 cm
SUPERFICIE DI COTTURA	35,3x56,4 cm	TIPO PIASTRA	Cromata - liscia
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)	660 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	366 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
LARGHEZZA	40 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	82 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	47 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	53,0000 kg	PESO LORDO	63 kg
VOLUME	0,43 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)
319002 PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
719004 TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM
799503 TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING
799506 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

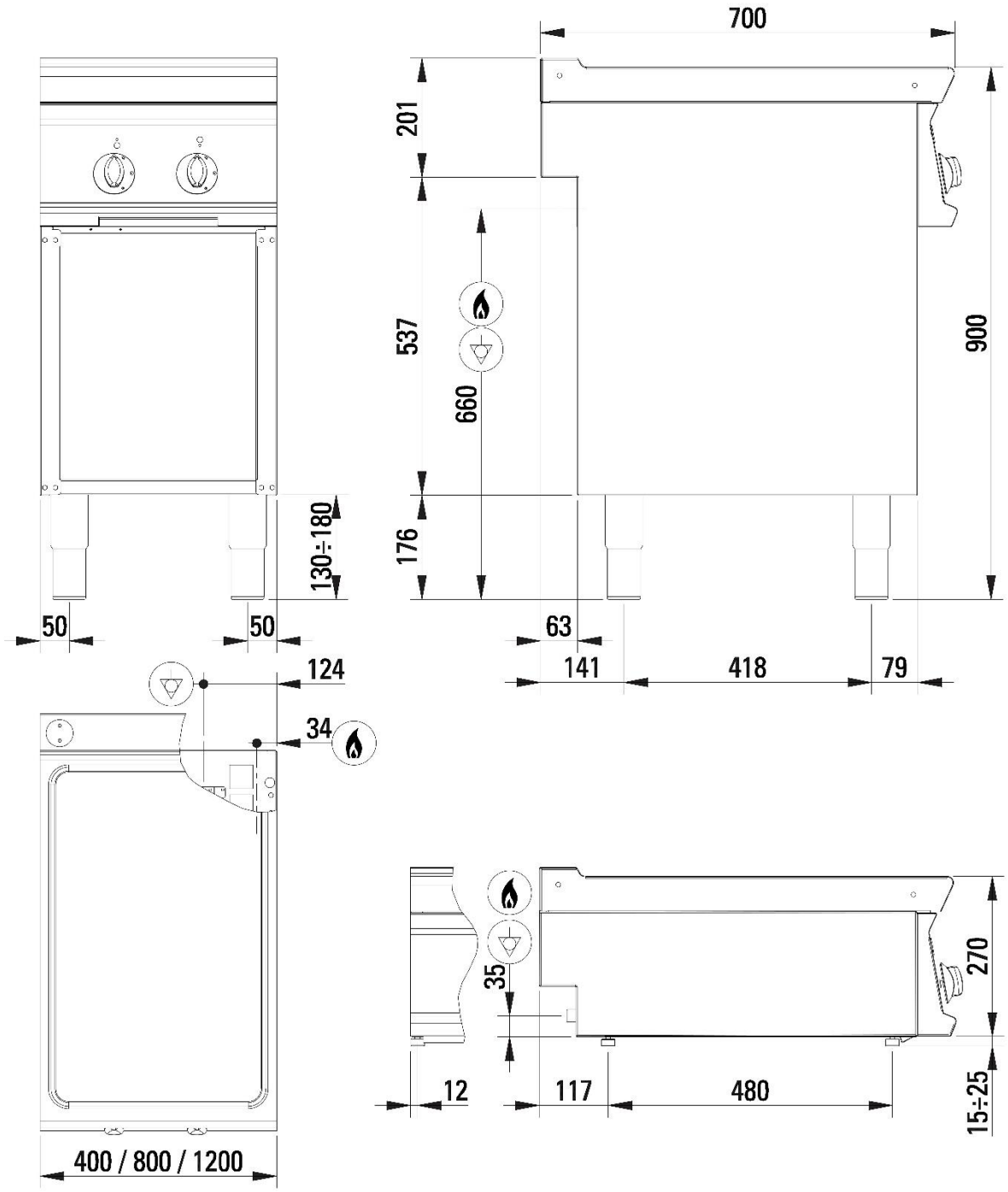

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00