TECNO74

713184 FTL4G7/B

FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP

• Fry-top a gas versione top da 40 cm con piastra di cottura liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
• 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 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 cromati 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.
• 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.
• 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	SUPERFICIE DI COTTURA	35,3x56,4 cm
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 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)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	366 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-63 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	LARGHEZZA	40 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	82 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	47 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	54 cm	PESO NETTO	42 kg
PESO LORDO	49 kg	VOLUME	0,2000 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)
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

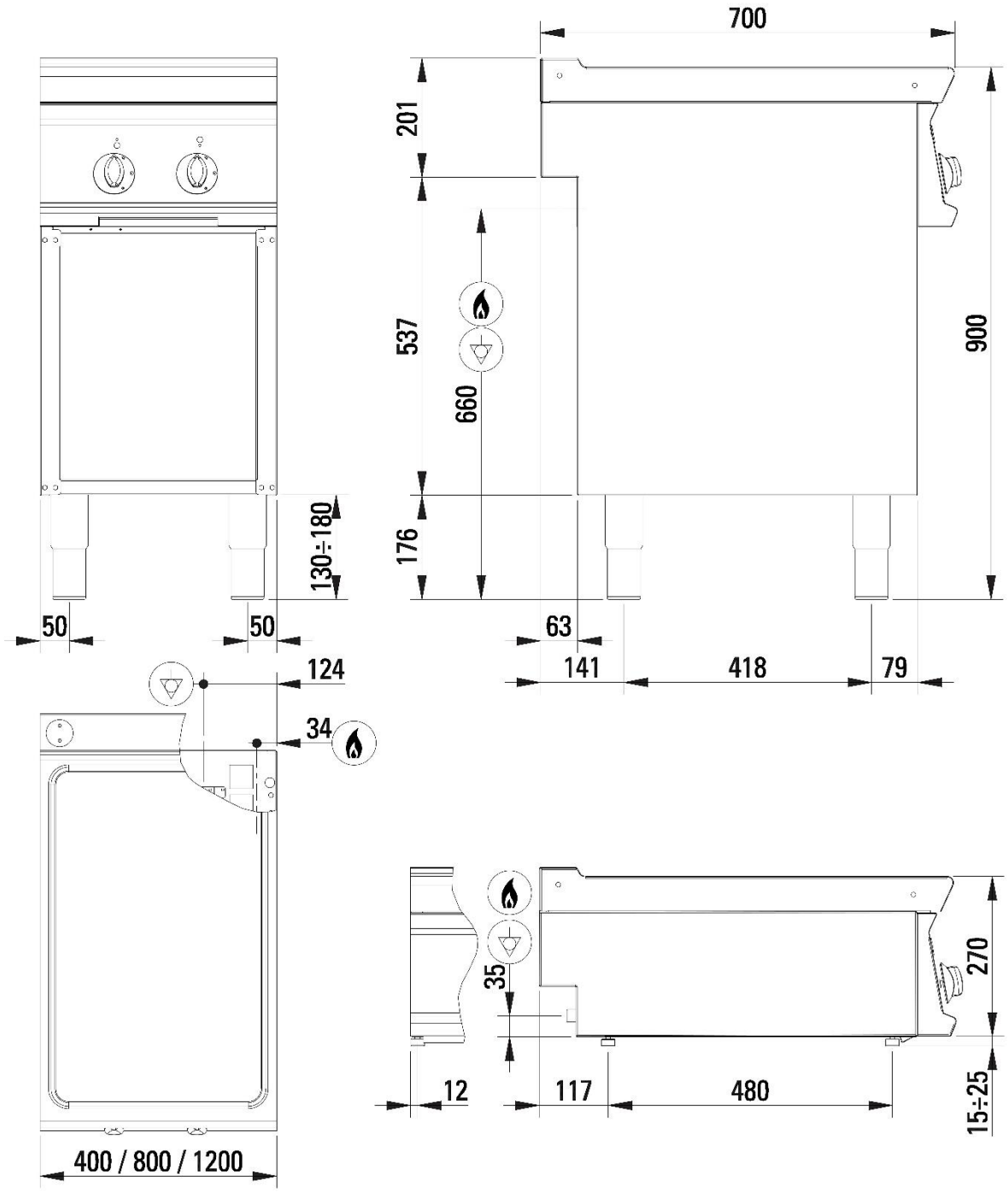

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00