TECNO74

713192 FTR8FG7/B

FRY TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATASPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO

• Fry-top a gas freestandig su vano aperto da 80 cm con piastra di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata 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 2 bruciatori 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	14 kW	POTENZA A GAS	14 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,48 m³/h
CONSUMO GPL	1.1 kg/h	DIMENSIONI DEL VANO	73x57,4x39,5 cm
SUPERFICIE DI COTTURA	74,8x56,4 cm	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 2	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)	766 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	87 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	115 cm
PESO NETTO	94,5 kg	PESO LORDO	104,5 kg
VOLUME	0,81 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	5600.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	4900.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	8232.0 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
719005 TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM
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

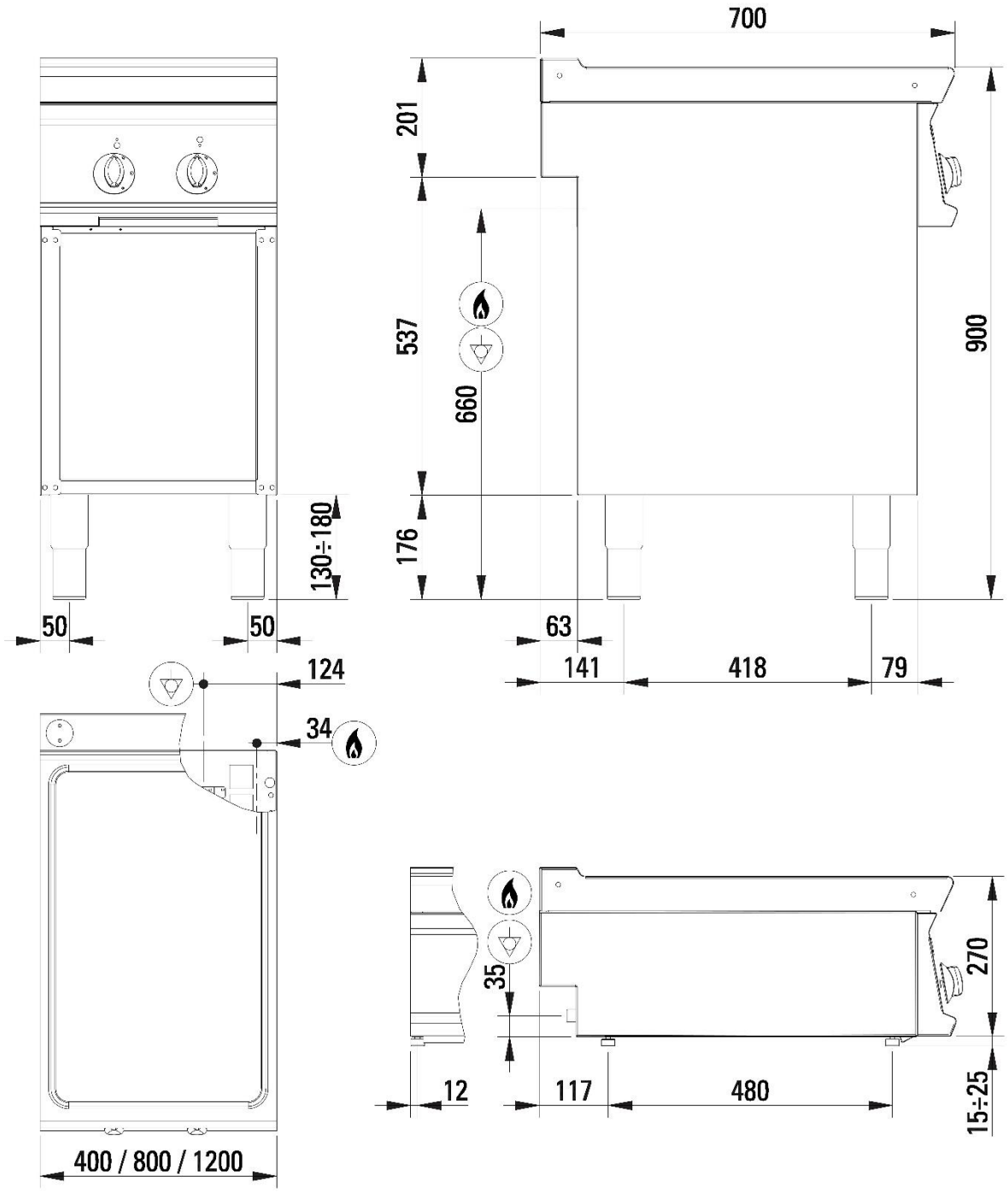

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00