TECNO74

716210

FTR12FE7B

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO

- Fry-top elettrico freestanding su vano aperto da 120 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.
- 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.
- 3 zone indipendenti di cottura.
- 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.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
- Raschietto in dotazione.
- 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.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox.
- Termostato di lavoro con regolazione della temperatura da 70°C a 310°C.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi rimovibile con foro troppopieno.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamente anomalo.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile e tappo.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

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

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	11,7 kW	POTENZA ELETTRICA	11,7 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	60÷270 °C	DIMENSIONI DEL VANO	113x57,4x39,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 n° - mm²	SUPERFICIE DI COTTURA	113x56 cm
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 3	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	660 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	1121 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	112 cm	PESO NETTO	137 kg
PESO LORDO	150 kg	VOLUME	1,13 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	4680.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	3861.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	6879.6 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

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

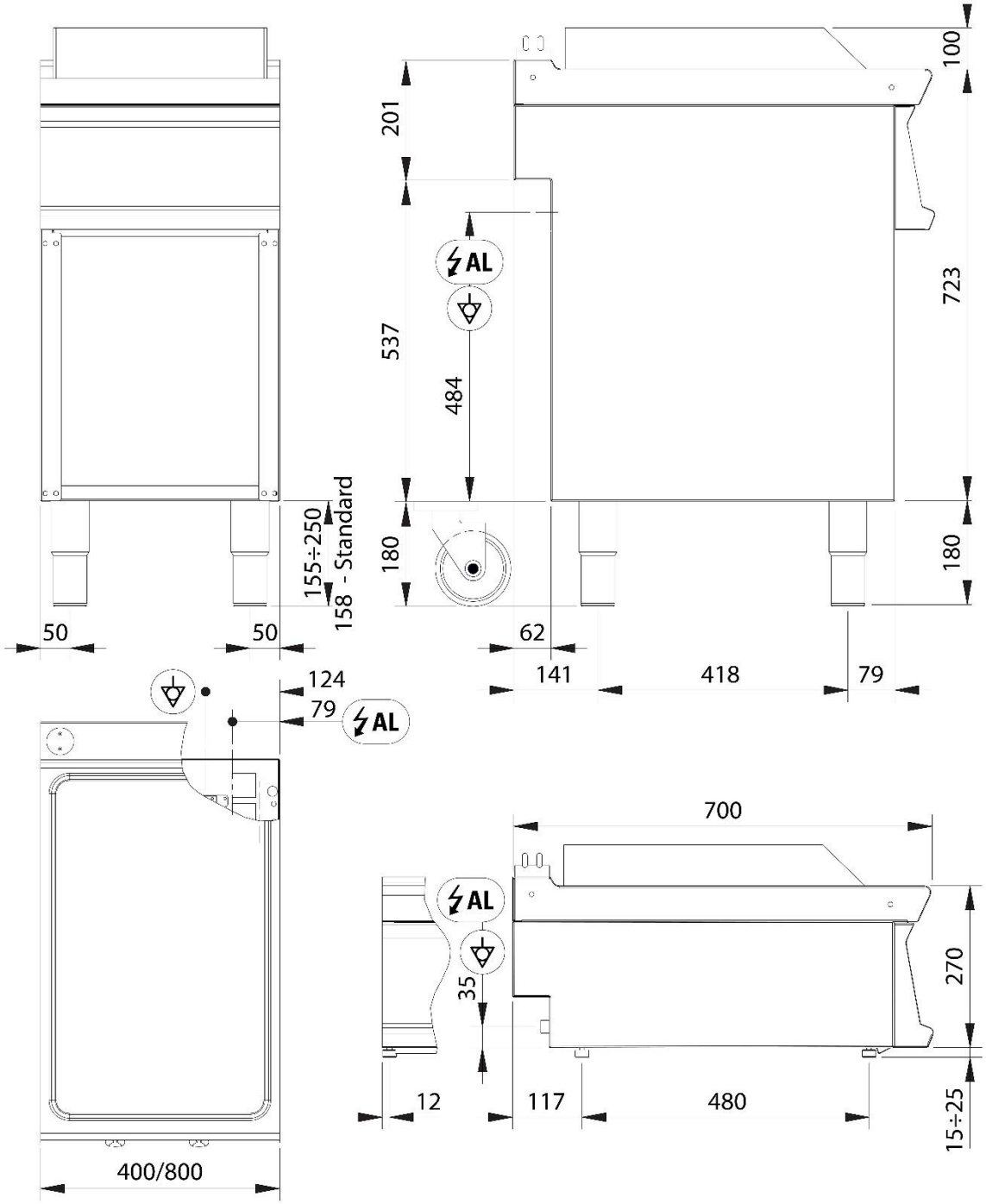

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.654.00