TECNO74

716228 FTR8BE7

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP

- Fry-top elettrico versione top 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 stata saldata emerticamente la piastra di cottura incassata e 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.
- 2 zone indipendenti di cottura.
- Piedini in plastica gommata regolabili in altezza 15-25 mm.
- 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	7,8 kW	POTENZA ELETTRICA	7,8 kW
CAMPO_0002	0001	CAMPO_0003	0014
RANGE DI TEMPERATURA	50÷320 °C	CAMPO_0138	0004
SUPERFICIE DI COTTURA	74,8x56,4 cm	CAMPO_0139	0001
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 2
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	721 mm
CAMPO_0167	-63	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	GRADO IPX	4
LARGHEZZA	80 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	28 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	88 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	81,0 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	57 cm
PESO NETTO	69,2 kg	PESO LORDO	78,5 kg
VOLUME	0,40 m^3	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
EMISSIONE CALORE LATENTE	3120.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	2574.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	4586.4 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

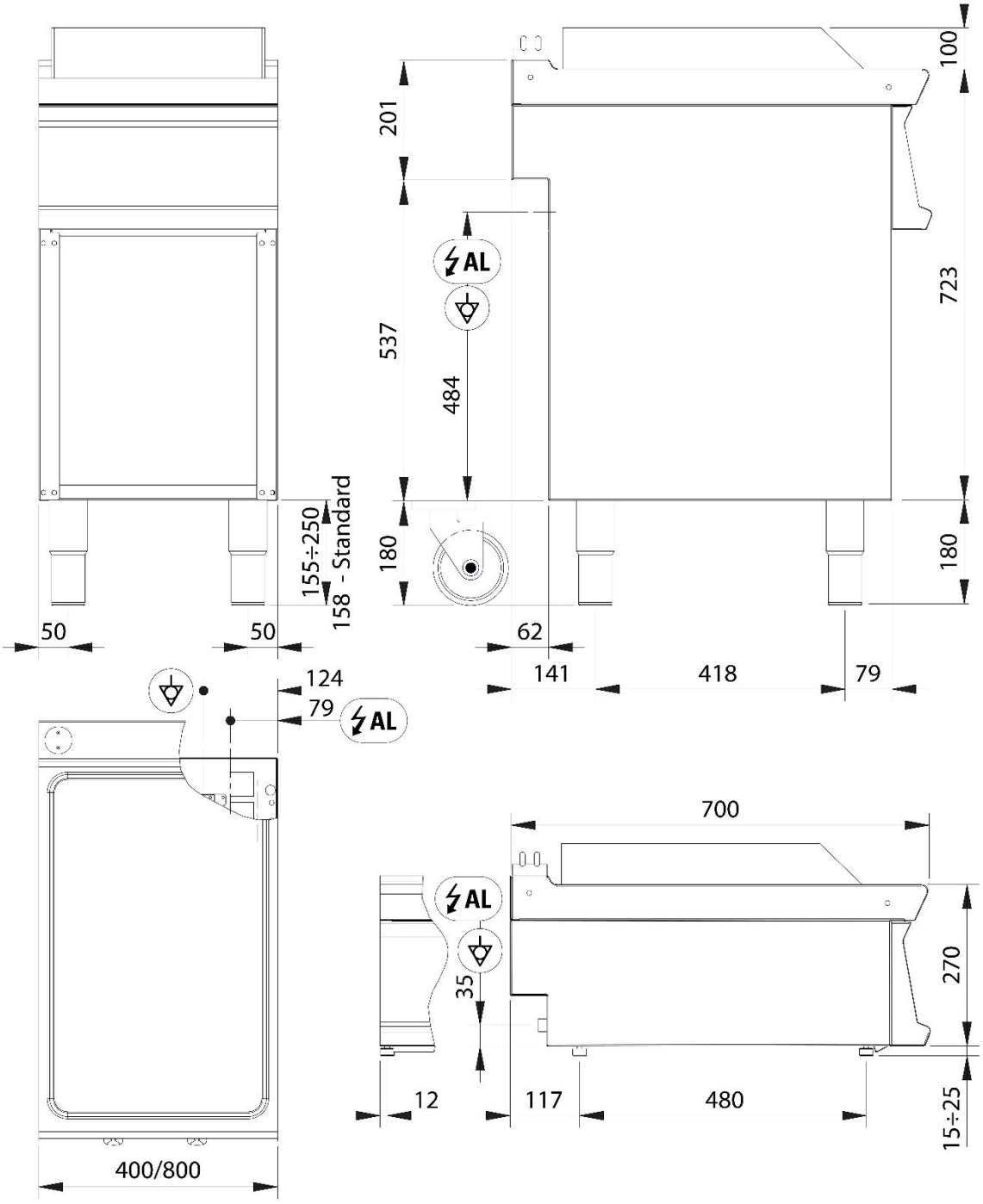

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.654.00