716230 FTL4BFE7

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO

- Fry-top elettrico freestanding su vano aperto da 40 cm con piastra 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 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.
- 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	3,9 kW	Potenza elettrica	3,9 kW
Frequenza	50/60 Hz	Tensione	380-415 3N~ V
CAMPO_0027	0012	Dimensioni del vano	33x57,4x39,5 cm
Sezione minima del cavo di alimentazione	5 x 1,5 n° - mm²	Superficie di cottura	35,3x56,4 cm
Tipo di cavo elettrico	H07 RN-F	CAMPO_0013	0013
Zone riscaldanti	n° 1	Quota dell'allacciamento elettrico (H)	660 mm
Quota dell'allacciamento elettrico (X)	321 mm	Quota dell'allacciamento elettrico (Y)	-63 mm
Altezza del piedino	155 mm	Regolazione del piedino	155/250 mm
Grado IPX	4	Larghezza	40 cm
Profondità	70 cm	Altezza	90 cm
Larghezza dell'imballo	81 cm	Profondità dell'imballo	47 cm
Altezza dell'imballo	117 cm	Peso netto	46,4 kg
Peso lordo	58,4 kg	Volume	0,44 m³
Nomenclatura combinata	84198180	Emissione calore latente	1560.0 W
Emissione calore sensibile	1287.0 W	Emissione di umidità	2293.2 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
719040 PROTEZIONE TERMICA LATERALE
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

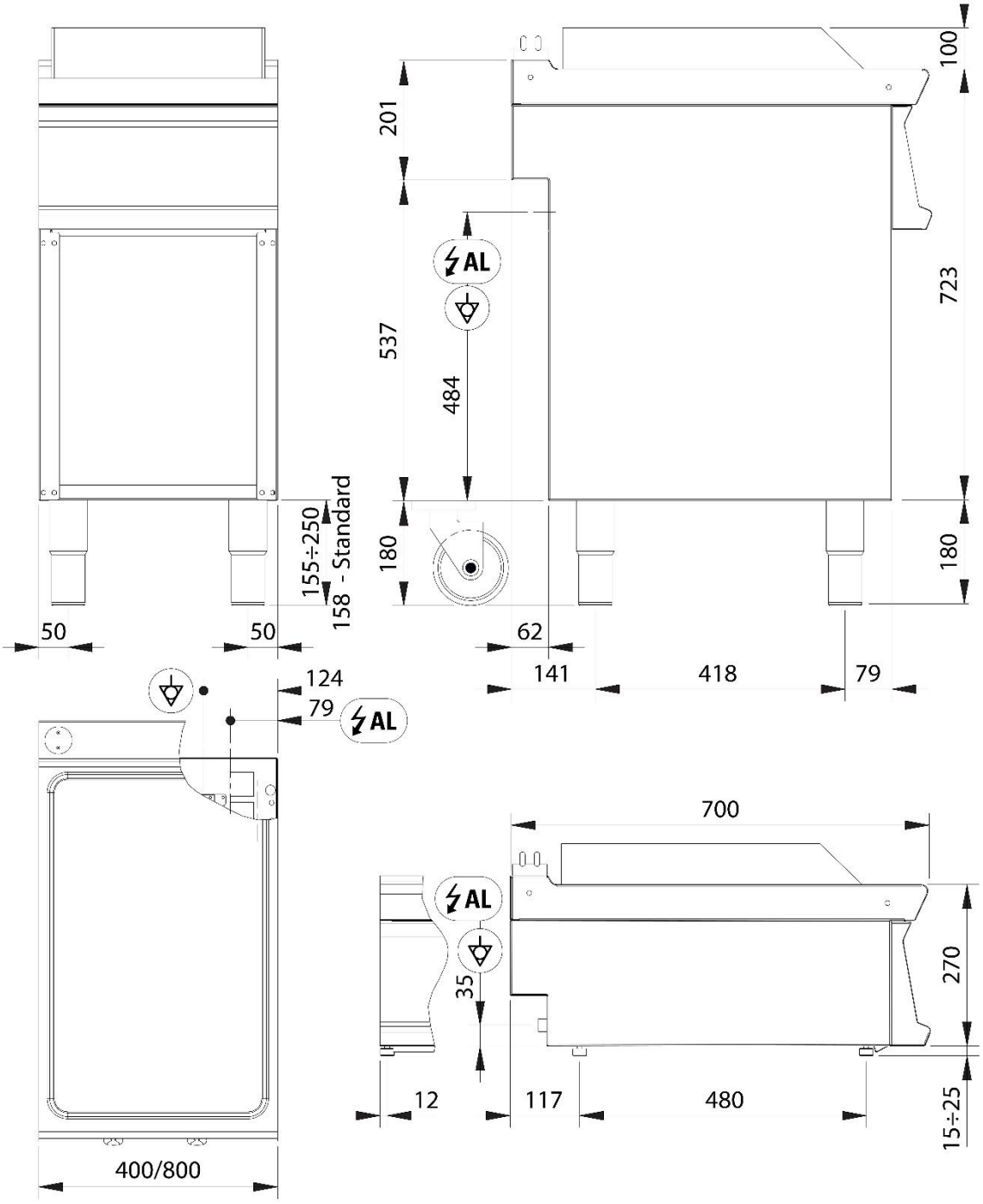

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.654.00