

716511

EHR8BE7

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA
CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA
EVENHEAT**



- EVENHEAT 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.
- 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.
- Apparecchiatura destinata alla cottura diretta di cibo, non consentito l'uso per riscaldamento pentole o padelle.
- Grazie a elementi sottili flessibili, il calore viene distribuito con una precisione millimetrica esattamente dove necessario.
- La tecnologia EVENHEAT, in fase di brevetto, garantisce una temperatura omogenea e reale su tutta la piastra, eliminando punti freddi o surriscaldati.
- Termostato di lavoro con regolazione della temperatura da 70°C a 300°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 funzionamento anomalo.
- In dotazione: splashback rimovibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	9 kW	POTENZA ELETTRICA	9 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm ²
SUPERFICIE DI COTTURA	74,8x56,4 cm	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 2
QUOTA DELL'ALLACCIOIMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIOIMENTO ELETTRICO (X)	721 mm
QUOTA DELL'ALLACCIOIMENTO ELETTRICO (Y)	-63 mm	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

ACCESSORI

- 120595 RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
- 120597 RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
- 120598 RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)
- 719040 PROTEZIONE TERMICA LATERALE
- 799506 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

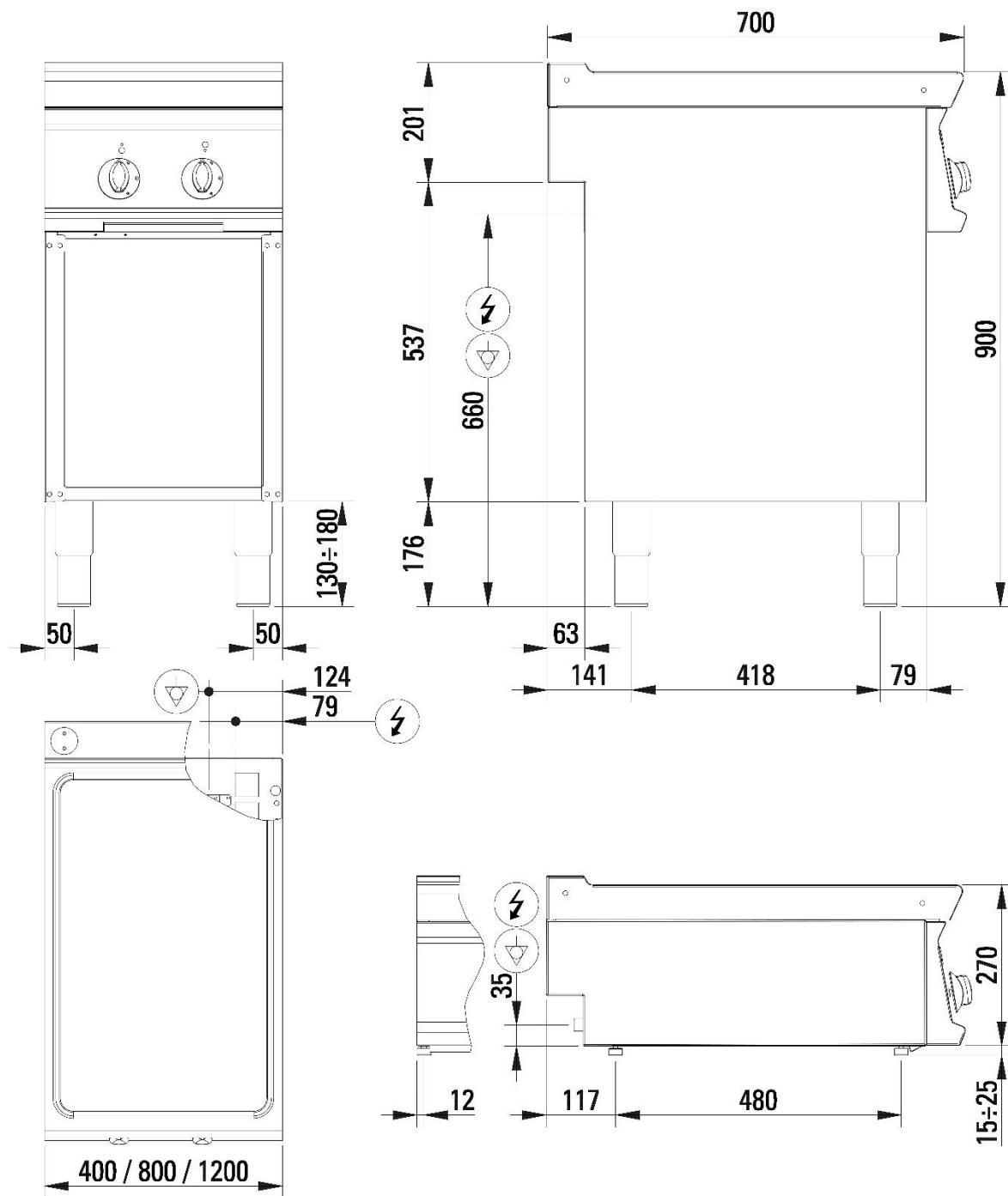


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.648.00