

716556

EHLD4BFE7

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA
SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO
FREESTANDING SU VANO APERTO CON
TECNOLOGIA EVENHEAT**



- EVENHEAT Fry-top elettrico con controllo elettronico versione 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.
- 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.
- 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.
- Il controllo elettronico permette di ottenere una maggiore precisione tra la temperatura impostata e la temperatura sulla piastra di cottura.
- Piano di lavoro stampato al quale è stata saldata ermeticamente 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.
- 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 troppo pieno.
- 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	4,5 kW	POTENZA ELETTRICA	4,5 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	60÷270 °C	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	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia
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	114 cm	PESO NETTO	51,2 kg
PESO LORDO	61,2 kg	VOLUME	0,43 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

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

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.648.00