

716562

EHRD8BFE7

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA
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 80 cm con piastra 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 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 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 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÷270 °C	DIMENSIONI DEL VANO	73x57,4x39,5 cm
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'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (H)	660 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X)	721 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	85 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	114 cm	PESO NETTO	86,5 kg
PESO LORDO	104 kg	VOLUME	0,79 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)
- 319002 PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
- 719005 TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM
- 719040 PROTEZIONE TERMICA LATERALE
- 799503 TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING
- 799506 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

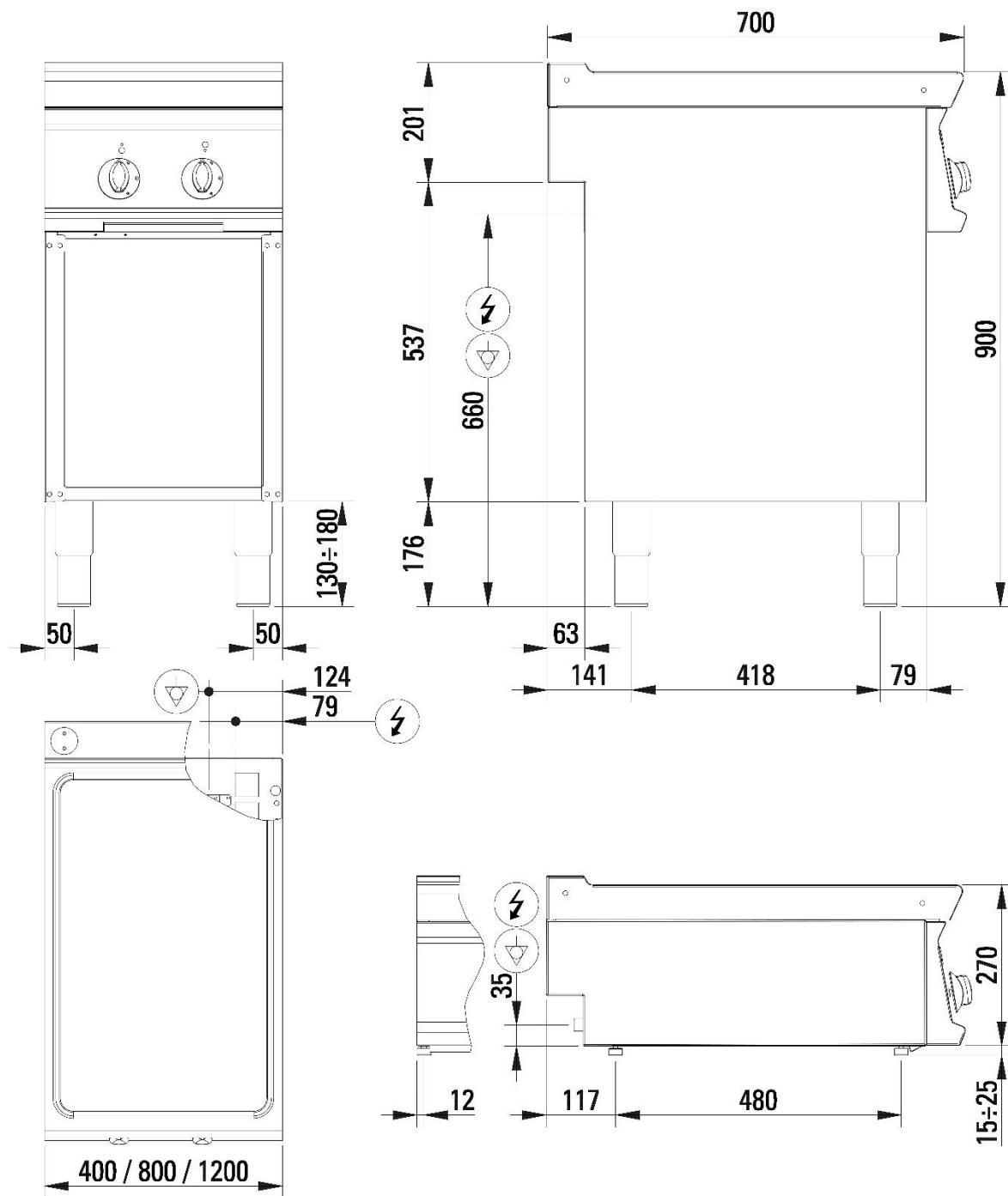


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.648.00