

313223

FTC12G9

FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP



- Fry-top a gas versione top da 120 cm con piastra di cottura liscia cromata a specchio raccomandato soprattutto per la cottura di prodotti delicati.
- La piastra di cottura incassata e saldata ermeticamente al piano di lavoro permette di cucinare grandi quantità di cibi diversi.
- La piastra antiaderente assicura una facile e veloce pulizia, nessuna ossidazione e nessun trasferimento dei sapori.
- Riscaldamento tramite 3 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 8 kW con 3 zone indipendenti di lavoro.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza.
- Raschietto in dotazione.
- 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 con spessore 2mm 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.
- Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi rimovibile con foro troppopieno.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile e tappo.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete gas.
- Le apparecchiature a gas sono certificate CE dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza.
- La fornitura dell'apparecchiatura segue i desideri del cliente in termini di ugelli installati, anche in fase di collaudo. La configurazione standard è gas naturale G20. In aggiunta viene fornita una dotazione di ugelli fosse necessaria la conversione in loco.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	24 kW	POTENZA A GAS	24 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	2,55 m³/h
CONSUMO GPL	1.89 kg/h	SUPERFICIE DI COTTURA	113x69 cm
TIPO PIASTRA	Cromata - liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 3
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0093	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS	1/2"G EN10226-1
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	1166 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	127 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	65 cm	PESO NETTO	166 kg
PESO LORDO	181 kg	VOLUME	0,83 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	9600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	8400.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	14112.0 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
319009	TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

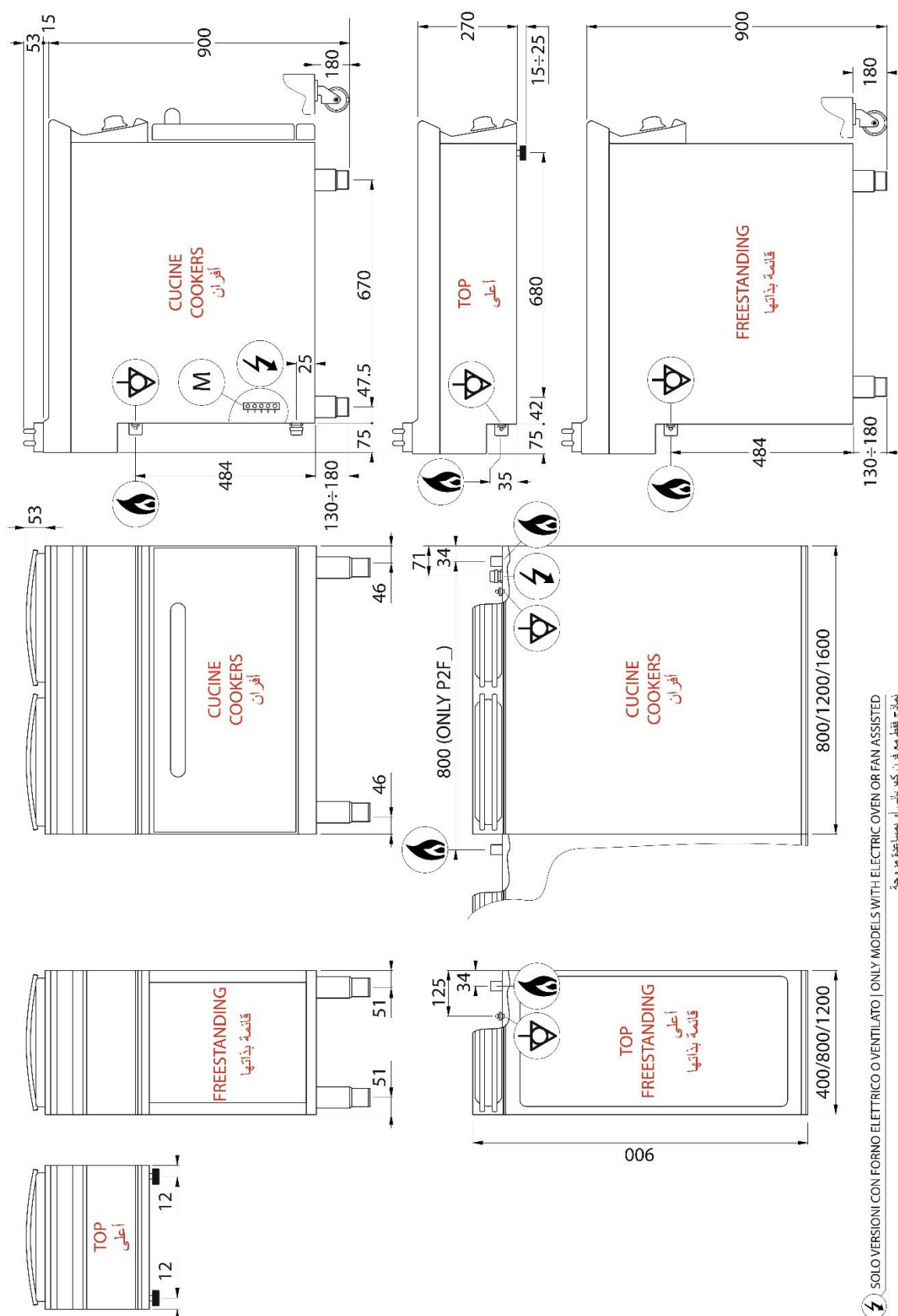


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | ١ | الصورة رقم - 5415.618.00

 SOLO VERSIONI CON FORNO ELETTRICO O VENTILATO | ONLY MODELS WITH ELECTRIC OVEN OR FAN ASSISTED
نماذج فقط مع فرن كهربائي أو بمساعدة مروحة