

**313230****FTR12FG9/B****FRY TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

- Fry-top a gas freestanding su vano aperto da 120 cm con piastra di cottura cromata spazzolata 2/3 liscia e 1/3 rigata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- La piastra di cottura incassata e saldata ermeticamente al piano di lavoro permette di cucinare grandi quantità di cibi diversi.
- 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.
- Riscaldamento tramite 3 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 8 kW con 3 zone indipendenti di cottura.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza.
- Raschietto in dotazione
- 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.
- 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 troppo pieno.
- 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 m <sup>3</sup> /h
CONSUMO GPL	1.89 kg/h	DIMENSIONI DEL VANO	113x76,1x39,5 cm
SUPERFICIE DI COTTURA	113x69 cm	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 3	NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085BO0093
DIAMETRO DELL'ALLACCIAIMENTO GAS	1/2"G EN10226-1	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (H)	484 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (X)	1166 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO GAS (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
LARGHEZZA	120 cm	PROFONDITÀ	90 cm
ALTEZZA	90 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	126 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm
PESO NETTO	196 kg	PESO LORDO	211 kg
VOLUME	1,46 m <sup>3</sup>	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

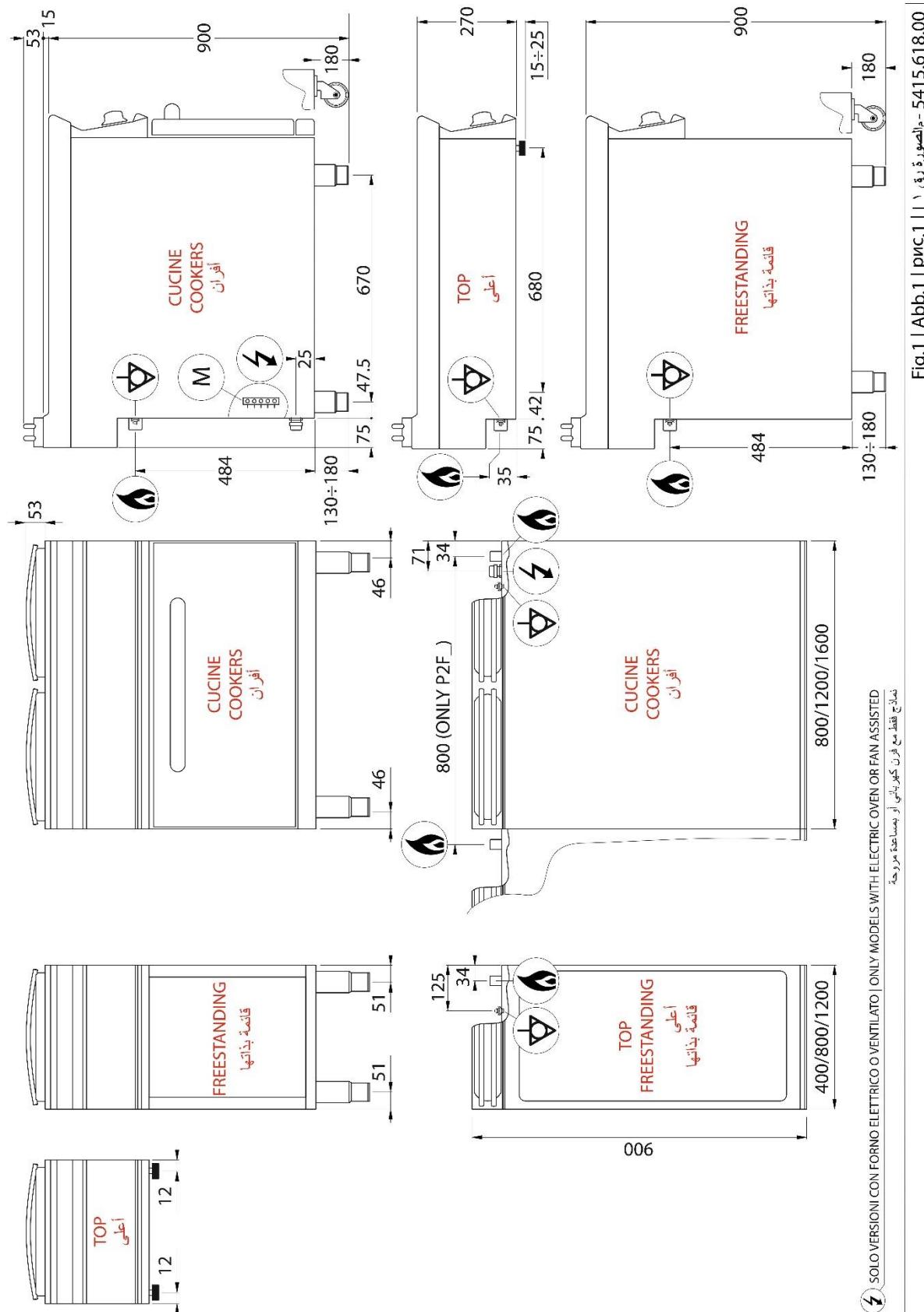


Fig.1 | Abb.1 | pnc.1 | 5415.618.00