

313255

FTL8G9/B

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA
SPAZZOLATA TOP**



- Fry-top a gas versione top da 80 cm con piastra di cottura liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- Piano di lavoro stampato al quale è saldata emerticamente la piastra di cottura incassata con ampia zona di cottura con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- 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 2 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 8 kW con 2 zone indipendenti di cottura.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza.
- Piedini in plastica gommata regolabili in altezza 15-25 mm.
- Raschietto in dotazione
- 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	16 kW	POTENZA A GAS	16 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,69 m³/h
CONSUMO GPL	1.26 kg/h	SUPERFICIE DI COTTURA	74,9x69,8 cm
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 2
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)	766 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	86,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	100,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	60,0 cm	PESO NETTO	110,0000 kg
PESO LORDO	121,9 kg	VOLUME	0,5100 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	6400.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	5600.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	9408.0 g/h

ACCESSORI

120595	RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
120597	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
399573	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

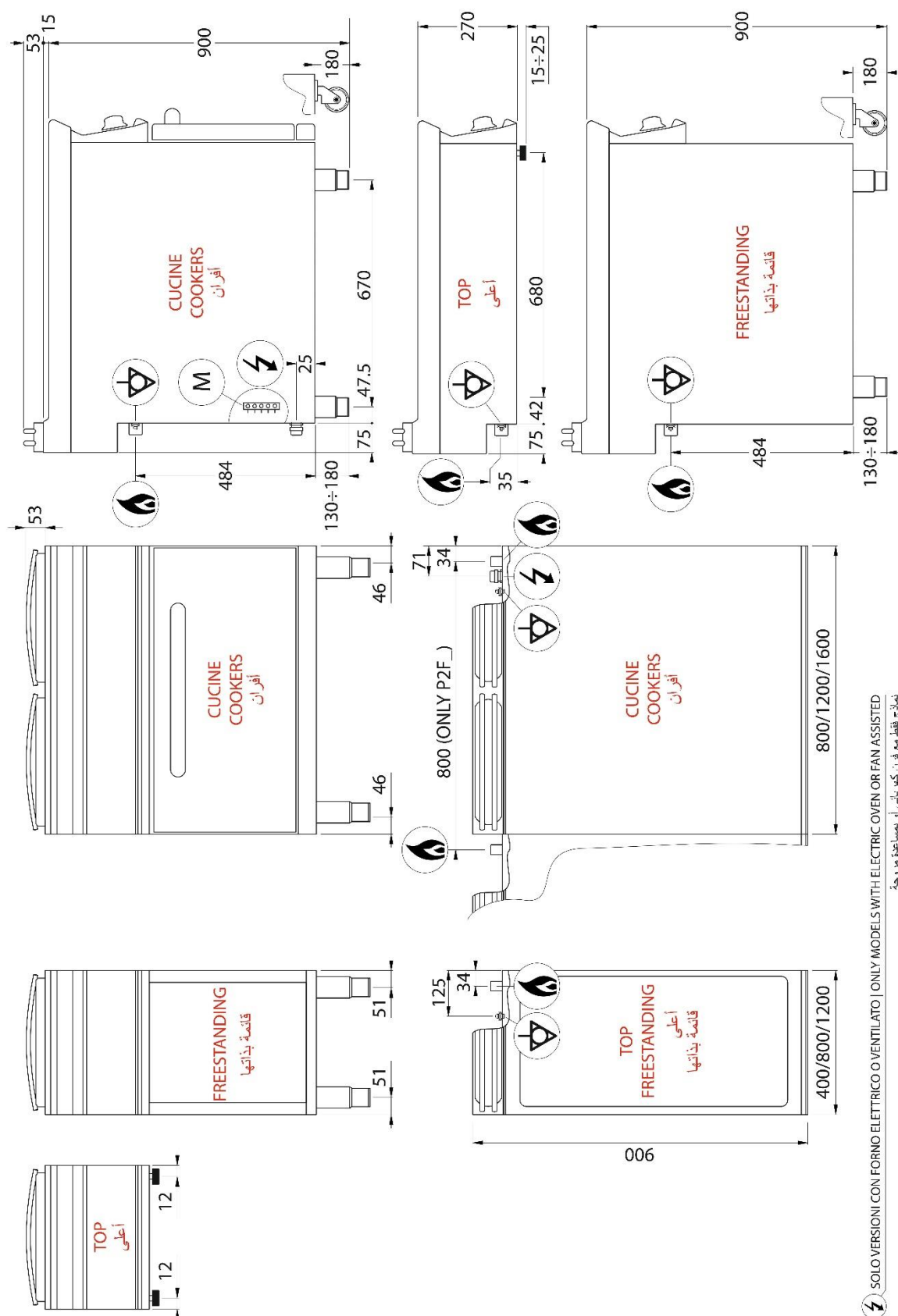


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 | ١ | الصورة رقم - 5415.618.00

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