

316509

EHL8BE9

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA
SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**



- 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.
- 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 interruttore e con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi removibile con foro troppopieno.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- Piastra di cottura dello spessore di 15 mm e inclinata per favorire il drenaggio di grassi e liquidi.
- In dotazione: splashback removibile, tappo e raschietto.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	12 kW	POTENZA ELETTRICA	12 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	70÷300 °C	SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 2,5 n° - mm²
SUPERFICIE DI COTTURA	74,9x69,8 cm	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia	ZONE RISCALDANTI	n° 2
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	35 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	729 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	-75 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	GRADO IPX	4
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	102,5000 kg	PESO LORDO	120,0000 kg
VOLUME	0,5100 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180

ACCESSORI

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

