

316510

EHL8BFE9

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA
SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO
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	DIMENSIONI DEL VANO	77x76,1x39,5 cm
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 (Y)	-75 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	133 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	133/195 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	80 cm
PROFONDITÀ	90 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	87,0 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101,0 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	114 cm	PESO NETTO	117,5 kg
PESO LORDO	140 kg	VOLUME	1 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180		

ACCESSORI

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

