

**613116**

**FTL70G7/B**

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



- Fry-top a gas, versione top da 70 cm, con piastra di cottura liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi, dalla carne al pesce e verdure.
- Piastra di cottura orizzontale dello spessore di 12 mm, 2 zone indipendenti di lavoro.
- La piastra di cottura antigraffio garantisce resistenza ai graffi e alla corrosione e le striature ottimizzano la grigliatura dei prodotti.
- La piastra di cottura 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.
- Canalino di raccolta grassi e liquidi con tappo.
- Riscaldamento tramite 2 bruciatori in acciaio cromato a 2 rami da 7 kW.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza che interviene sotto i 350°C.
- 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.
- Cruscotto, fianchi e schiena in acciaio inox.
- Sistema di accoppiamento moduli con giunti esterni laterali.
- Apparecchiatura destinata alla cottura diretta.
- Piastra di cottura ermeticamente saldata al piano di lavoro.
- Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Canalino con tappo e cassetto rimovibile per la raccolta grassi e liquidi.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile.
- 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	14 kW	POTENZA A GAS	14 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,48 m³/h
CONSUMO GPL	1.1 kg/h	SUPERFICIE DI COTTURA	69,6x56,4 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)	26 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	657 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-78 mm	ALTEZZA DEL PIEDINO	25 mm
REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm	LARGHEZZA	70 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	28 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	78 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	79 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	52 cm	PESO NETTO	64,6 kg
PESO LORDO	73,2 kg	VOLUME	0,32 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	5600.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	4900.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	8232.0 g/h

---

**ACCESSORI**

120595	RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
120597	RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
619005	COPPIA ELEMENTI DI UNIONE PER FRY TOP

---

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



IMMAGINE DA DEFINIRE