

**716239**

FTCD4FE7

## FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO



- Fry-top elettrico con controllo elettronico versione freestanding su vano aperto da 40 cm con piastra di cottura liscia cromata a specchio raccomandato soprattutto per la cottura di prodotti delicati.
- La piastra antiaderente assicura una facile e veloce pulizia, nessuna ossidazione e nessun trasferimento dei sapori.
- Piedini in acciaio inossidabile AISI 304 regolabili in altezza 133/195.
- 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 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.
- Il controllo elettronico permette di ottenere una maggiore precisione tra la temperatura impostata e la temperatura sulla piastra di cottura.
- I programmi di cottura possono essere memorizzati con conseguente standardizzazione delle ricette.
- Piano di lavoro stampato al quale è stata saldata emerticamente la piastra di cottura incassata con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Piastra di cottura dello spessore di 12 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.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox.
- Termostato di lavoro con interruttore e con regolazione della temperatura da 70°C a 310°C.
- Dotato di termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile e tappo.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

## DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	3,9 kW	POTENZA ELETTRICA	3,9 kW
FREQUENZA	50/60 Hz	TENSIONE	380-415 3N~ V
RANGE DI TEMPERATURA	60÷270 °C	DIMENSIONI DEL VANO	33x57,4x39,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	5 x 1,5 n° - mm <sup>2</sup>	SUPERFICIE DI COTTURA	35,3x56,4 cm
TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F	TIPO PIASTRA	Cromata - liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 1	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (H)	660 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X)	321 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
GRADO IPX	4	LARGHEZZA	40 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	81 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	47 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	116 cm	PESO NETTO	49,4 kg
PESO LORDO	59,4 kg	VOLUME	0,44 m <sup>3</sup>
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	1560.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	1287.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	2293.2 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
719004	TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM
719040	PROTEZIONE TERMICA LATERALE
799503	TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING
799506	COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

716239

---

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



**IMMAGINE DA DEFINIRE**