

---

**716248****FTCD12FE7**

---

**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 120 cm con piastra 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.
- 3 zone indipendenti di cottura.
- 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	11,7 kW	POTENZA ELETTRICA	11,7 kW
FREQUENZA (HZ)	50/60	TENSIONE (V)	380-415 3N~
RANGE DI TEMPERATURA	60÷270 °C	DIMENSIONI DEL VANO	113x57,4x39,5 cm
SEZIONE MINIMA CAVOALIMENTAZIONE (N° - MM <sup>2</sup> )	5 x 2,5	SUPERFICIE DI COTTURA (CM)	113x56
TIPO CAVO	H07 RN-F	TIPO PIASTRA	Cromata - liscia
ZONE RISCALDANTI	n° 3	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (H)	660 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (X)	1121 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAIMENTO ELETTRICO (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	155 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	155/250 mm
GRADO_IPX	4	LARGHEZZA	120 cm
PROFONDITÀ	70 cm	ALTEZZA	90 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	125 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	82 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	112 cm	PESO NETTO	137 kg
PESO LORDO	150 kg	VOLUME	1,13 m <sup>3</sup>
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	EMISSIONE CALORE LATENTE	4680.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	3861.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	6879.6 g/h

## ACCESSORI

- 120595 RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
- 120597 RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
- 719040 PROTEZIONE TERMICA LATERALE
- 799506 COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM

---

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



**IMMAGINE DA DEFINIRE**