

113045

FTR35G/G6/B

**FRY TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA
SPAZZOLATA TOP**



- Fry-top a gas, versione top da 35 cm, con piastra di cottura rigata cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi, dalla carne al pesce e verdure.
- Piastra di cottura orizzontale con spessore di 12 mm.
- 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.
- Riscaldamento tramite 1 bruciatore in acciaio da 4 kW.
- Valvola termostatica di lavoro con range di temperatura da 150°C a 300°C.
- Termostato di sicurezza che interviene sotto i 350°C.
- 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 e fianchi 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.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Canalino con tappo e cassetto rimovibile per la raccolta grassi e liquidi.
- Alzatina paraspruzzi su 3 lati fissa integrata al piano.
- Piedini in plastica H 51 mm.
- 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.

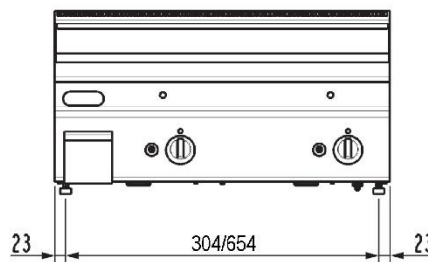
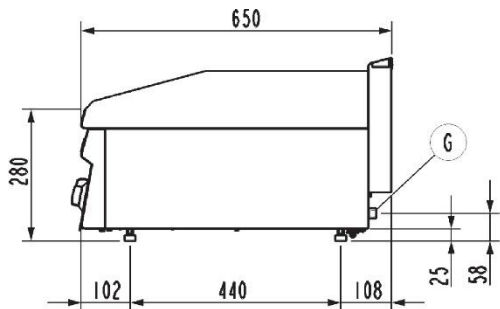
DATI TECNICI

| | | | |
|----------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------------|
| POTENZA TOTALE | 4 kW | POTENZA A GAS | 4 kW |
| RANGE DI TEMPERATURA | 60÷300 °C | CONSUMO DI GAS NATURALE | 0,42 m³/h |
| SUPERFICIE DI COTTURA | 34,6x52 cm | TIPO PIASTRA | Cromata spazzolata - rigata |
| ZONE RISCALDANTI | n° 1 | NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE | CE-0085BO0093 |
| DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO GAS | 1/2"G EN10226-1 | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H) | 0 mm |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X) | 305 mm | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y) | -100 mm |
| ALTEZZA DEL PIEDINO | 51 mm | GRADO IPX | 4 |
| LARGHEZZA | 35 cm | PROFONDITÀ | 60 cm |
| ALTEZZA | 30 cm | LARGHEZZA DELL'IMBALLO | 71,0 cm |
| PROFONDITÀ DELL'IMBALLO | 41,0 cm | ALTEZZA DELL'IMBALLO | 53,0 cm |
| PESO NETTO | 22,0000 kg | PESO LORDO | 27,0000 kg |
| VOLUME | 0,1500 m³ | NOMENCLATURA COMBINATA | 84198180 |
| CONSUMO GPL | 0.32 kg/h | EMISSIONE CALORE LATENTE | 1600.0 W |
| EMISSIONE CALORE SENSIBILE | 1400.0 W | EMISSIONE DI UMIDITÀ | 2352.0 g/h |

ACCESSORI

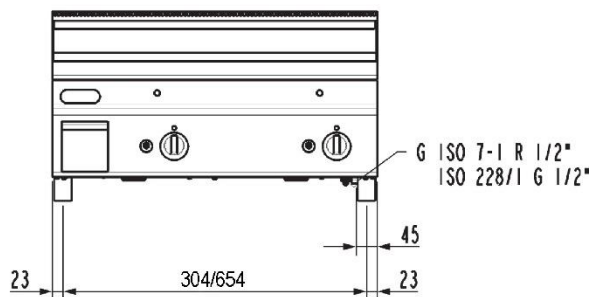
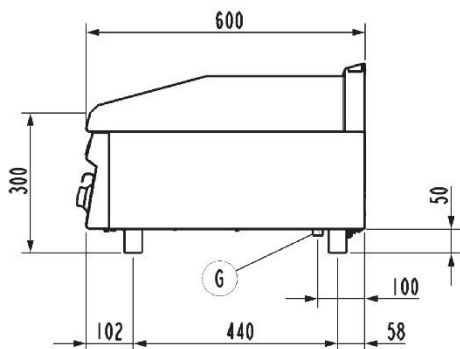
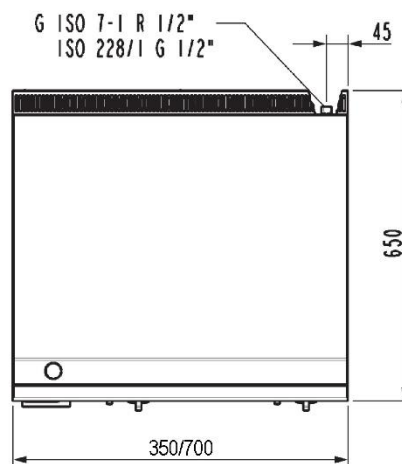
- 120591 COPPIA ELEMENTI UNIONE PER FRY TOP GAS
- 120595 RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
- 120597 RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

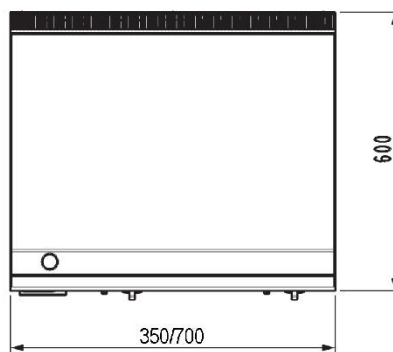


FT...G/O

G ISO 7-1 R 1/2"
ISO 228/1 G 1/2"



FT...G/G6



G (½"ISO228-1 – G ½" EN 10226-1) = Attacco gas | Gas inlet connection | Gasanschluss | Подсоединение газ | Arriviee gaz | Entrada gas.

Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.680.00