

**316292**

FTRD12BFE9

**FRY TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA  
CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO  
APERTO**

- Fry-top elettrico con controllo elettronico versione freestanding su vano aperto da 120 cm con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- La piastra di cottura antigraffio garantisce resistenza ai graffi e alla corrosione e le striature ottimizzano la grigliatura dei prodotti.
- La piastra 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.
- 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 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.
- Controllo di tipo elettronico che 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 ampia zona di cottura e con angoli arrotondati per la massima igiene e facilità di pulizia.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox.
- Termostato di lavoro con interruttore e con regolazione della temperatura da 70°C a 300°C.
- 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.
- Comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna zona.
- Cassetto raccolta grassi e liquidi rimovibile con foro troppo pieno.
- In dotazione alzatina paraspruzzi su 3 lati rimovibile e tappo.
- Vano tecnico per un facile allacciamento alla rete elettrica.

## DATI TECNICI

|  |                              |  |  |
|--|------------------------------|--|--|
| POTENZA TOTALE                           | 18 kW                        | POTENZA ELETTRICA                      | 18 kW  |
| FREQUENZA                                | 50/60 Hz                     | TENSIONE                               | 380-415 3N~ V                                |
| RANGE DI TEMPERATURA                     | 60÷270 °C                    | DIMENSIONI DEL VANO                    | 113x76,1x39,5 cm                             |
| SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE | 5 x 2,5 n° - mm <sup>2</sup> | SUPERFICIE DI COTTURA                  | 113x69 cm                                    |
| TIPO DI CAVO ELETTRICO                   | H07 RN-F                     | TIPO PIASTRA                           | Cromata spazzolata - 1/3 rigata e 2/3 liscia |
| ZONE RISCALDANTI                         | n° 3                         | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H) | 660 mm                                       |
| QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)   | 1121 mm                      | QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y) | -75 mm                                       |
| ALTEZZA DEL PIEDINO                      | 133 mm                       | REGOLAZIONE DEL PIEDINO                | 133/195 mm                                   |
| GRADO IPX                                | 4                            | LARGHEZZA                              | 120 cm                                       |
| PROFONDITÀ                               | 90 cm                        | ALTEZZA                                | 90 cm  |
| LARGHEZZA DELL'IMBALLO                   | 126 cm                       | PROFONDITÀ DELL'IMBALLO                | 100,0 cm                                     |
| ALTEZZA DELL'IMBALLO                     | 116 cm                       | PESO NETTO                             | 196 kg                                       |
| PESO LORDO                               | 211 kg                       | VOLUME                                 | 1,46 m <sup>3</sup>                          |
| NOMENCLATURA COMBINATA                   | 84198180                     | EMISSIONE CALORE LATENTE               | 7200.0 W                                     |
| EMISSIONE CALORE SENSIBILE               | 5940.0 W                     | EMISSIONE DI UMIDITÀ                   | 10584.0 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 |
| 319009 | TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM                                 |
| 399573 | COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM                       |

---

SCHEMI DI INSTALLAZIONE



IMMAGINE DA DEFINIRE