

**713184**

FTL4G7/B

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

- Fry-top a gas versione top da 40 cm con piastra di cottura liscia cromata spazzolata che permette di cuocere una miriade di prodotti diversi: dalla carne al pesce e verdure.
- Piano di lavoro stampato al quale è 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.
- 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.
- Riscaldamento tramite 1 bruciatore 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.
- 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.
- 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.
- Accensione tramite dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione dall'acqua.
- Fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- 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 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	7 kW	POTENZA A GAS	7 kW
RANGE DI TEMPERATURA	60÷300 °C	CONSUMO DI GAS NATURALE	0,74 m³/h
SUPERFICIE DI COTTURA	35,3x56,4 cm	TIPO PIASTRA	Cromata spazzolata - liscia
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)	35 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	366 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	-63 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	15 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	15/25 mm
LARGHEZZA	40 cm	PROFONDITÀ	70 cm
ALTEZZA	28 cm	LARGHEZZA DELL'IMBALLO	82 cm
PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	47 cm	ALTEZZA DELL'IMBALLO	54 cm
PESO NETTO	42 kg	PESO LORDO	49 kg
VOLUME	0,2000 m³	NOMENCLATURA COMBINATA	84198180
CONSUMO GPL	0.55 kg/h	EMISSIONE CALORE LATENTE	2800.0 W
EMISSIONE CALORE SENSIBILE	2450.0 W	EMISSIONE DI UMIDITÀ	4116.0 g/h

**ACCESSORI**

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

## SCHEMI DI INSTALLAZIONE

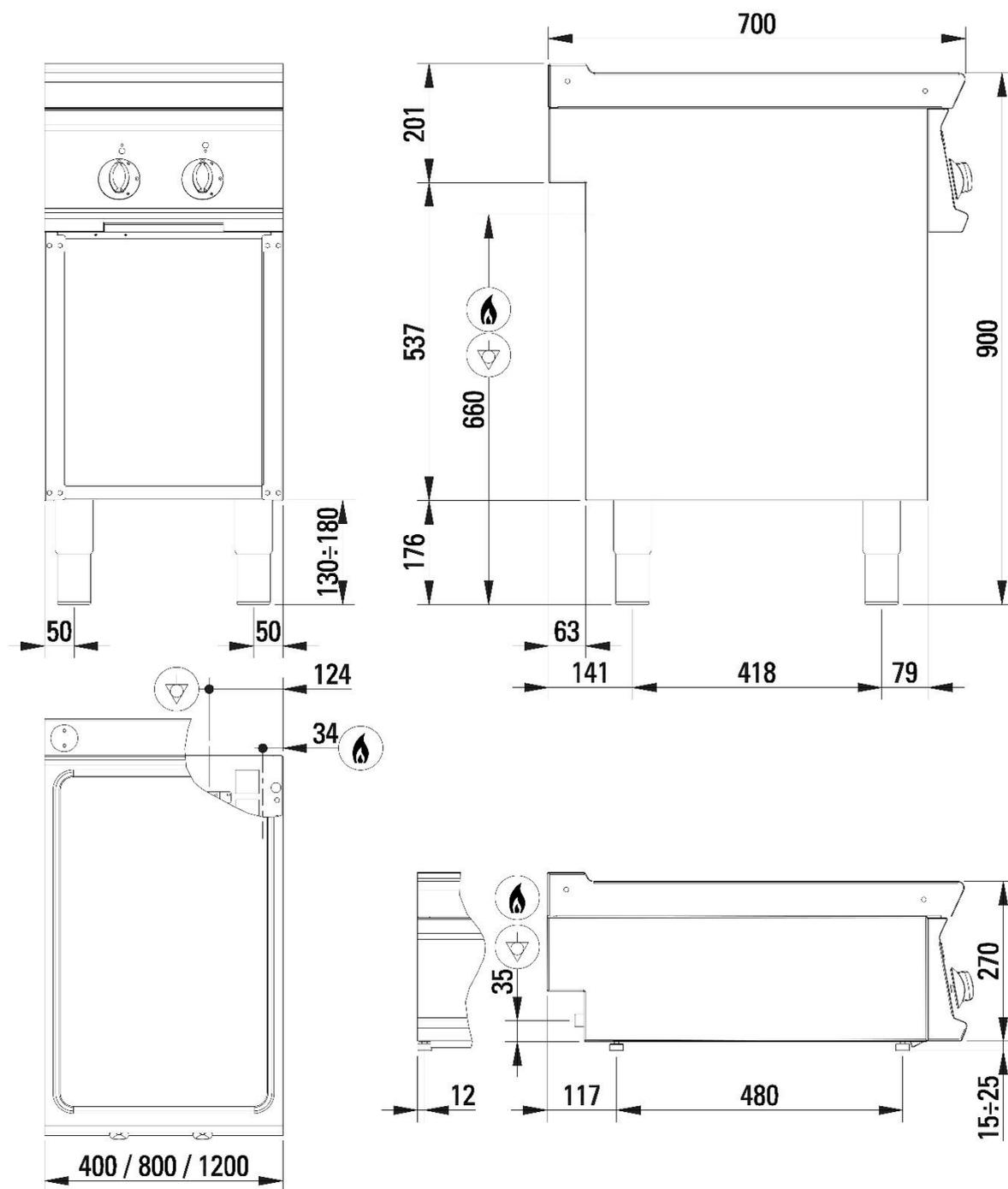


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00