

713185

FTR4G7/B

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



- Fry-top a gas versione top da 40 cm con piastra di cottura rigata 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.
- 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 troppopieno.
- 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 - 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) | 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

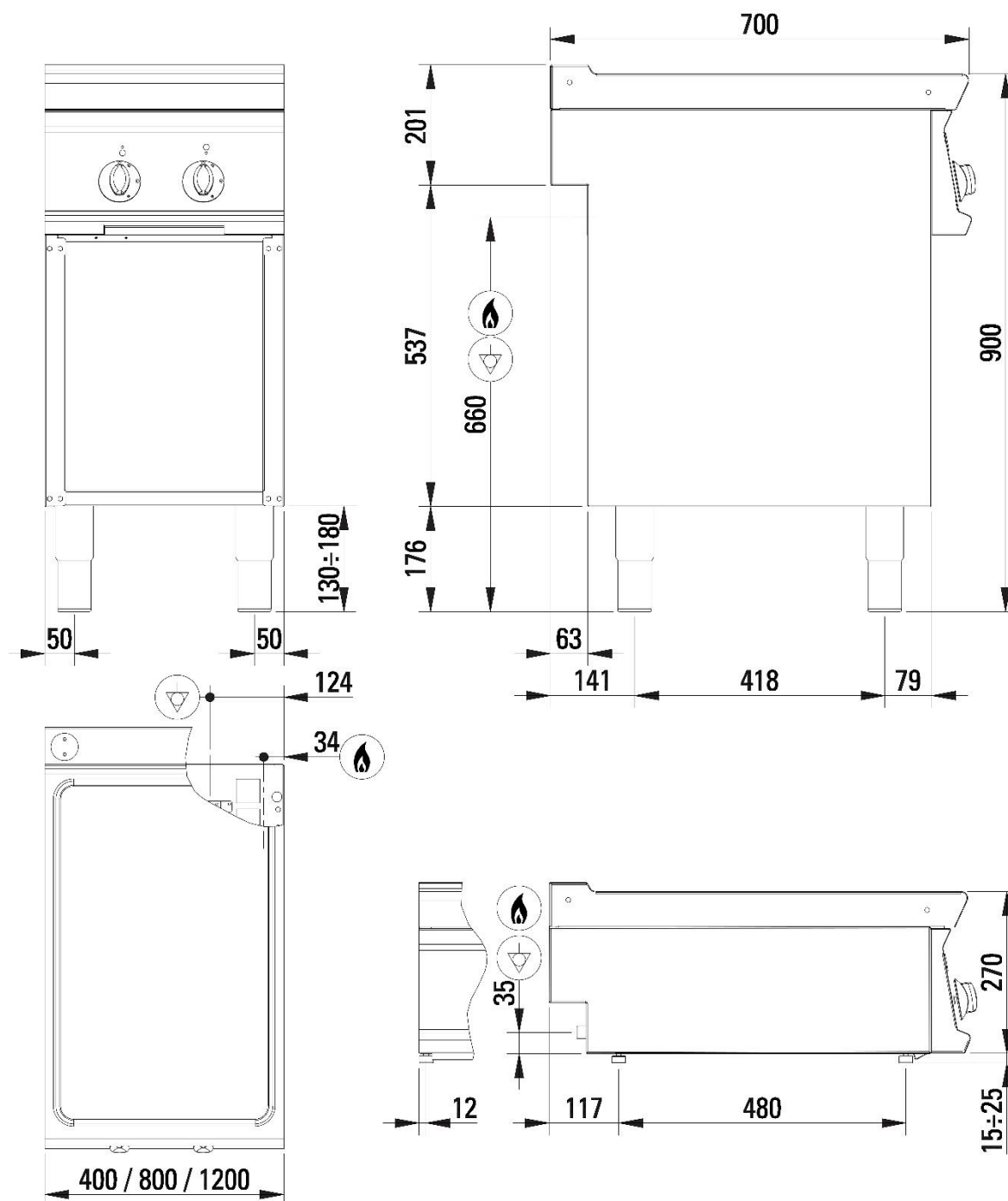


Fig.1 | Abb.1 | рис.1 - 5415.649.00