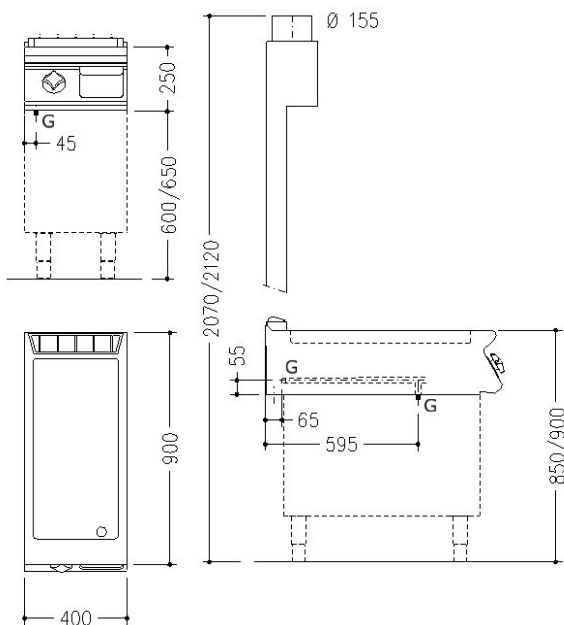


NFT94GTLO

FRY-TOP A GAS CON PIASTRA ORIZZONTALE LISCIA

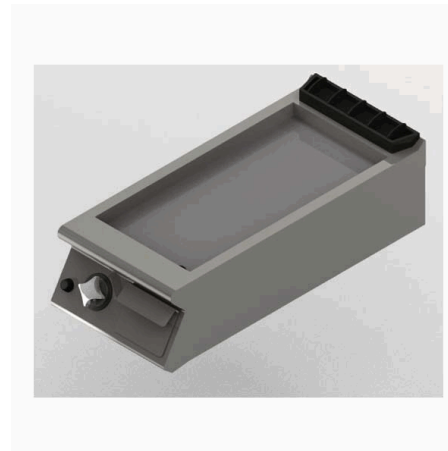
Fry-top gas modello top una zona di cottura con piastra orizzontale liscia, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 6,5 cm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 4 cm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 C°. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 34,5x70 cm. Raschietto per piastra liscia e tappo scarico in dotazione. Grado di protezione IPX5.

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



LEGENDA

- (E) Arrivo elettrico 1:
- (E) Arrivo elettrico 2:
- (G) Arrivo gas: Ø1/2" - H=67cm
- (AD) Arrivo acqua addolcita:
- (AF) Arrivo acqua fredda:
- (AC) Arrivo acqua calda:
- (S) Uscita scarico:
- (FR) In e out freon:
- (V) Vapore:



DATI TECNICI

Dimensioni: cm. 40x90x25
 Peso Kg.: 62.00
 Volume m³.: 0.10
 Alimentazione el.:
 Potenza Gas kW: 10.50
 Potenza El. kW: 0.00
 Codice: CR0593010