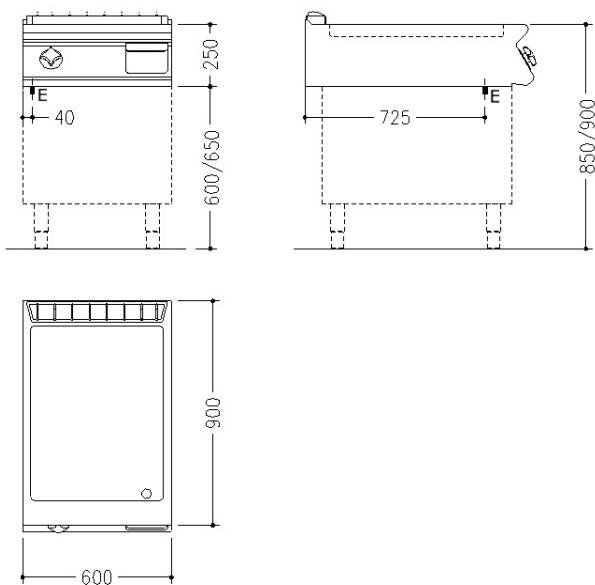


NFT96EM

FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA 1/3 RIGATA 2/3 LISCIA

Fry-top elettrico modello top due zone di cottura con piastra inclinata 1/3 rigata, 2/3 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 2,5 lt. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 C°. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 74,5x70 cm. Raschietto per piastra liscia/rigata in dotazione. Grado di protezione IPX5.

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



LEGENDA

- (E) Arrivo elettrico 1: Arrivo cavo el.H=a pavimento(+10cm.).-Scorta cavo 150cm
- (E) Arrivo elettrico 2:
- (G) Arrivo gas:
- (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. 60x90x25
 Peso Kg.: 80.00
 Volume m³.: 0.33
 Alimentazione el.: VAC400 3N 50H
 Potenza Gas kW: 0.00
 Potenza El. kW: 10.50
 Codice: CR0590600