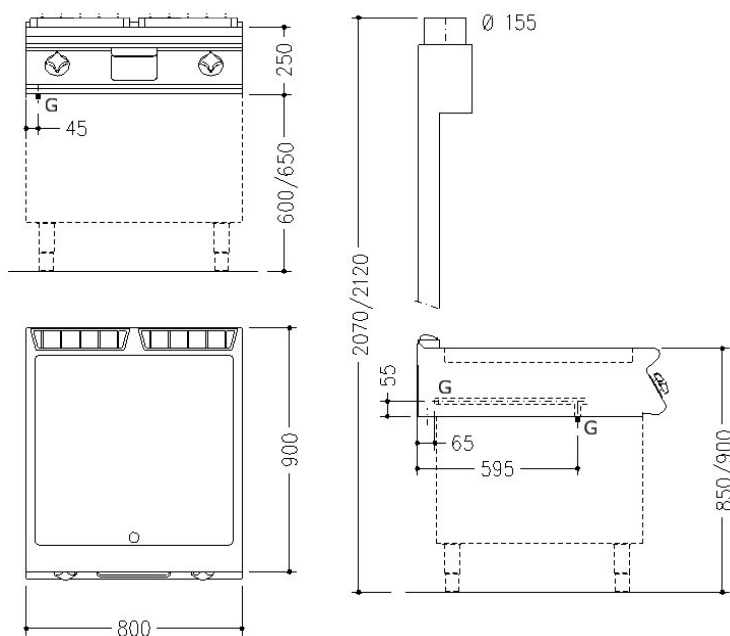


NFT98GTR

FRY-TOP A GAS CON PIASTRA INCLINATA RIGATA TERMOSTATATA

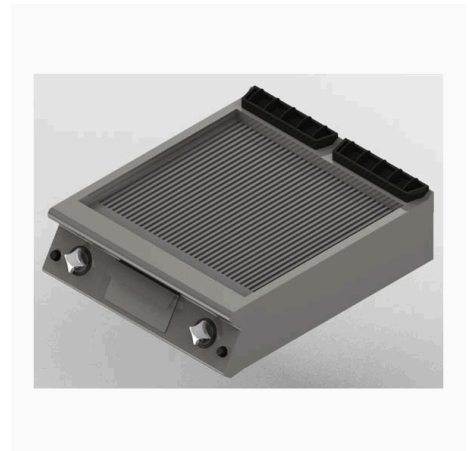
Fry-top gas modello top due zone di cottura con piastra inclinata rigata, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio 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 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 al termostato di lavoro. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 74,5x70 cm. Raschietto per piastra liscia 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. 80x90x25
 Peso Kg.: 110.00
 Volume m³.: 0.50
 Alimentazione el.:
 Potenza Gas kW: 21.00
 Potenza El. kW: 0.00
 Codice: CR0590480