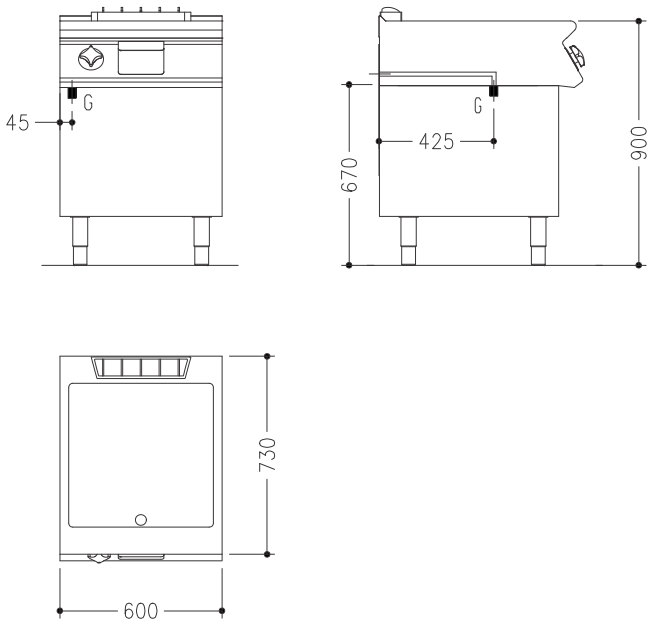
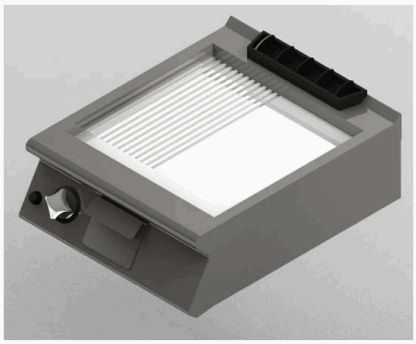
NFT76GTMC

FRY-TOP A GAS CON PIASTRA INCLINATA CROMATA 2/3 LISCIA 1/3 RIGATA

Fry-top gas modello top una zona di cottura con piastra inclinata 2/3 liscia, 1/3 rigata cromata, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 del termostato di lavoro. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 53,5x53 cm. Raschietto per piastra liscia/rigata in dotazione.

SCHEMA DI INSTALLAZIONE





DATI TECNICI

Dimensioni: cm. 60x73x25
Peso Kg.: 50.00
Volume m³.: 0.30
Alimentazione el.:
Potenza Gas kW: 11.00
Potenza El. kW: 0.00
Codice: CR0598530

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: