FAMIGLIA

NUOVA PROTAGONISTA 70

MODELLO

NFT74ER

SEZIONE

FRY TOP ELETTRICI

CODICE

CR0598580

DESCRIZIONE

FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA INCLINATA RIGATA

CARATTERISTICHE GENERALI

Fry-top elettrico modello top una zona di cottura con piastra inclinata rigata, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 15/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 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 335x530 mm. Raschietto per piastra rigata in dotazione.



DATI TECNICI

Dimensioni		Dim. interne forno mm.:	
Larghezza mm.:	400	Capacità forno:	
Profondità mm.:	730	Potenza forno kW.:	
Altezza mm.:	250	Nr. zone di cottura:	1 x 5,4 kW
Peso kg.:	50.00	Dim. piastra cott. mm.:	335x530
Volume m³:	0.20	Dim. zone cottura mm.:	
Alimentazione el..:	VAC400 3N 50Hz	Nr. vasche:	
Potenza Gas kW.:		Dim. vasche:	
Potenza El. kW.:	5.40	Capacità vasca lt.:	

01/05/2015

COMPANY WITH MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = ISO 9001 = = ISO 14001 =

FAMIGLIA

NUOVA PROTAGONISTA 70

MODELLO

NFT74ER

SEZIONE

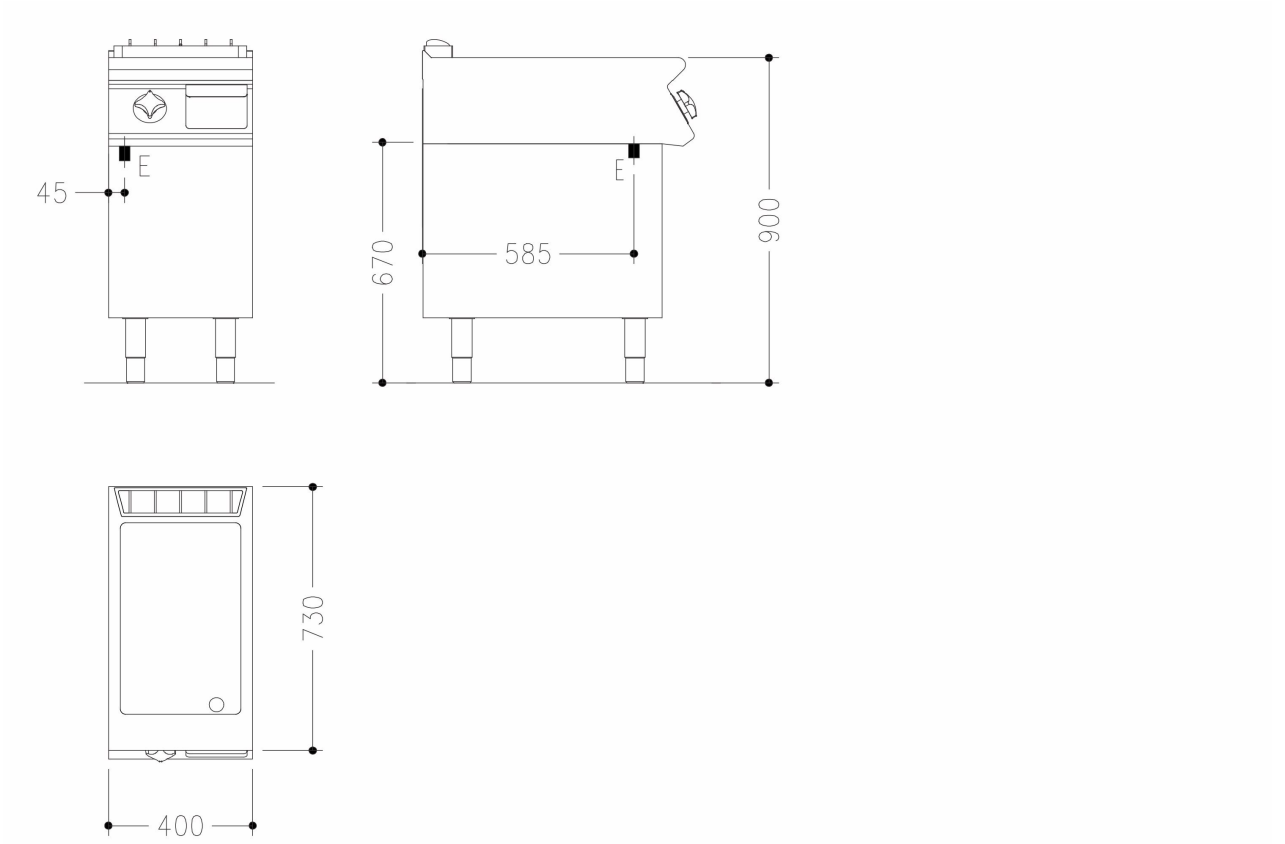
FRY TOP ELETTRICI

CODICE

CR0598580

DESCRIZIONE

FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA INCLINATA RIGATA



LEGENDA

(E) Arrivo elettrico 1: Arrivo cavo el.H=a pavimento(+100mm.).-Scorta cavo 1500mm

(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:

COMPANY WITH MANAGEMENT SYSTEM CERTIFIED BY DNV GL = ISO 9001 = = ISO 14001 =