

|            |                |           |                  |
|------------|----------------|-----------|------------------|
| SERIE      | FAMIGLIA       | VERSIONE  | MODELLO          |
| <b>700</b> | <b>FRY TOP</b> | <b>EL</b> | <b>NEBE74GMS</b> |

## DESCRIZIONE

FRYTOP ELETTRICO 80 LISCIO RIGATO SU VANO A GIORNO CROMATO SATINATO



## DATI TECNICI:

|                   |          |                    |            |
|-------------------|----------|--------------------|------------|
| STRUTTURA         | GIORNO   | DIMENSIONI PIASTRA | 735x530 mm |
| LARGHEZZA         | 800 mm   | NR. ZONE COTTURA   | 2          |
| PROFONDITÀ        | 730 mm   |                    |            |
| ALTEZZA           | 900 mm   |                    |            |
| PESO NETTO        | 95 kg    |                    |            |
| VOLUME            | 0.5 m3   |                    |            |
| POTENZA ELETTRICA | 10.8 kW  |                    |            |
| FASE              | 3N       |                    |            |
| FREQUENZA         | 50/60 Hz |                    |            |
| TENSIONE          | 400 V    |                    |            |

| SERIE | FAMIGLIA | VERSIONE | MODELLO   |
|-------|----------|----------|-----------|
| 700   | FRY TOP  | EL       | NEBE74GMS |

### CARATTERISTICHE:

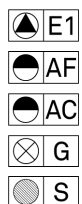
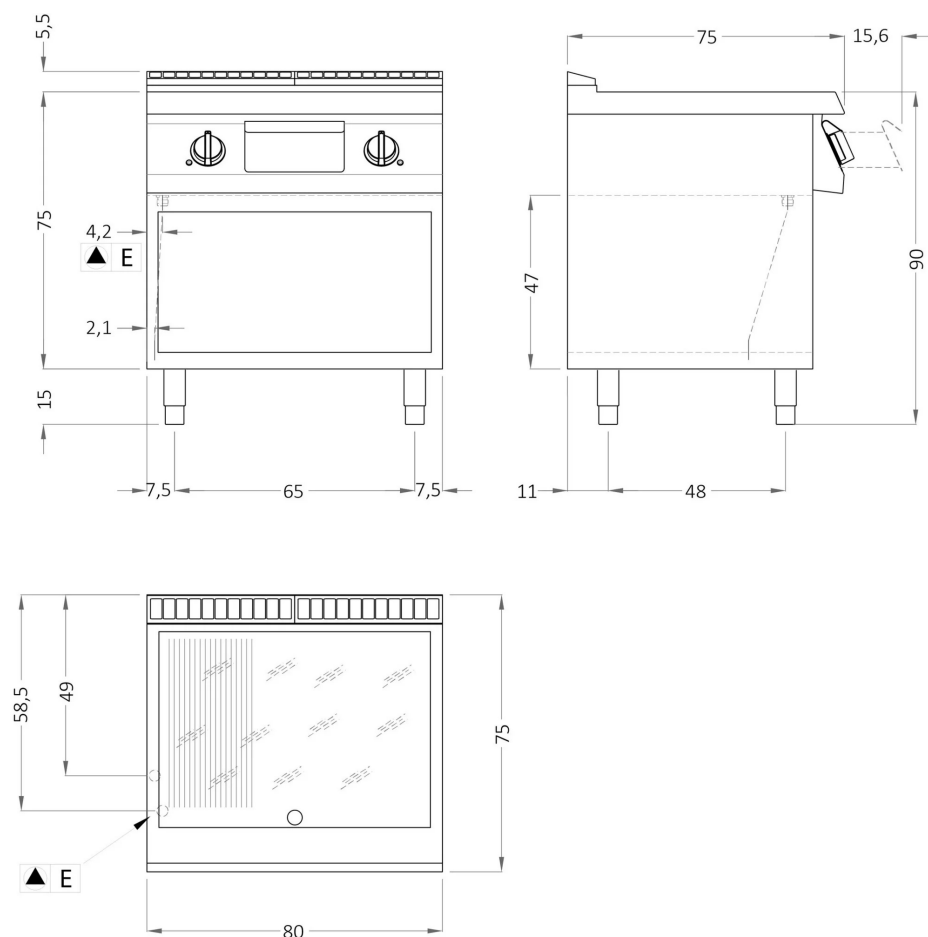
Fry-Top elettrico due zone di cottura con piastra cromata satinata 2/3 liscia, 1/3 rigata inclinata, monoblocco su vano a giorno. Piano di cottura in acciaio inox Aisi 304 con spessore 15/10, predisposto per l'unione di testa. piastra cromata satinata di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 6,5 cm sul fronte piastra cromata satinata. 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 73,5x53 cm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra cromata satinata in dotazione.

### ACCESSORI OPTIONAL:

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| • RASCHIETTO PER FRY-TOP    | RBLR   |
| • TAPPO PER PULIZIA PIASTRA | KFTT   |
| • PARASPRUZZI DA 800 mm     | KFTP81 |

|       |          |          |           |
|-------|----------|----------|-----------|
| SERIE | FAMIGLIA | VERSIONE | MODELLO   |
| 700   | FRY TOP  | EL       | NEBE74GMS |

### SCHEMA DI INSTALLAZIONE



ARRIVO ELETTRICO

400 V

3N

ACQUA FREDDA

ACQUA CALDA

GAS

SCARICO

#### NOTE PER L'INSTALLATORE:

Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera. Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura. Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.

Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme. Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta). Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina. Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti e relativi alla versione standard.

L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.