

GAMMA

MI - 60

CODICE

CRI3O2570

MODELLO

FT64ER

FUNZIONE

Frytop

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra rigata Top



GAMMA CODICE MODELLO FUNZIONE
MI - 60 CRI3O2570 FT64ER Frytop

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra rigata Top



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	400
PROFONDITA' (mm):	600
ALTEZZA (mm):	295
PESO (Kg):	40
VOLUME (m ³):	0.22
POTENZA EL. (kW):	3.9
ALIMENTAZIONE (V):	VAC400 3N
N° ZONE COTTURA:	1
DIM. ZONE COTTURA (mm):	396x555mm
DETTAGLI ZONE COTTURA:	1x 3,9kW
SPECIFICHE DEL MODELLO:	Piastra rigata AISI 430
GRADO IP:	IPX3
RANGE T (°C):	50-300

DESCRIZIONE

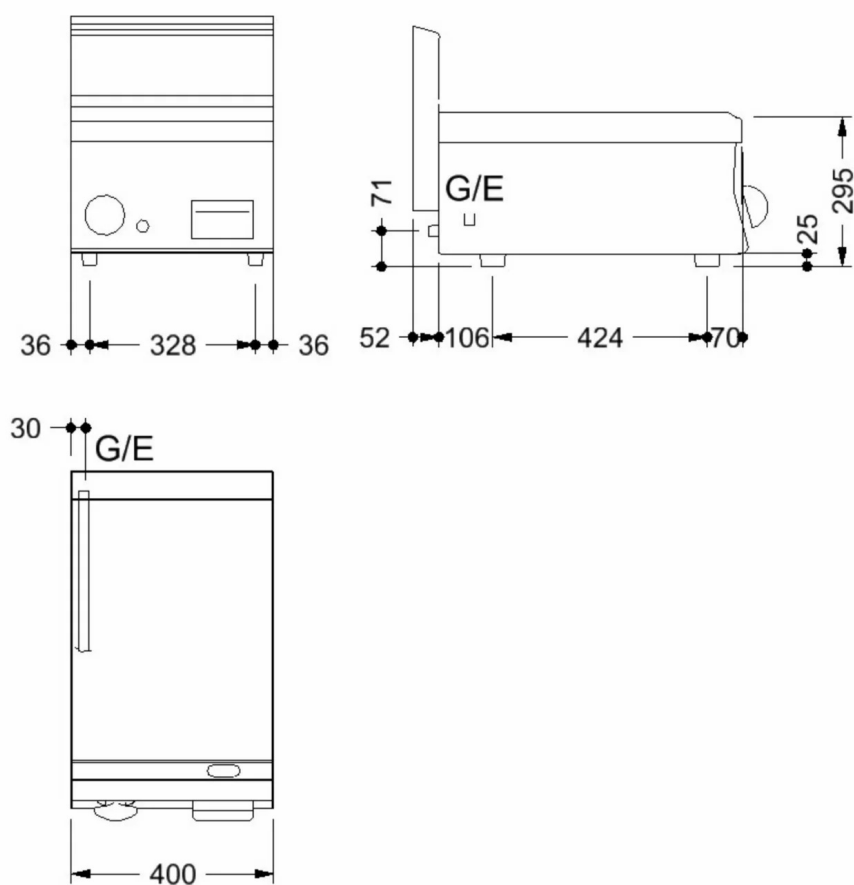
Fry-top elettrico con piastra rigata in acciaio inox Aisi 430. Apparecchiatura realizzata in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Una zona di cottura comandata da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura mm 396x555. Paletta in acciaio inox in dotazione. Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 60	CRI3O2570	FT64ER	Frytop

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra rigata Top



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico:	VAC400 3N 50/60Hz
------------------------------	-------------------

