

| GAMMA | CODICE | MODELLO | FUNZIONE |
|---------|-----------|-------------|---------------------------|
| MO - 70 | CRI307320 | NEFT78EMVG# | Frytop - Piastra in ferro |

PRODOTTO

Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno



GAMMA CODICE MODELLO FUNZIONE
MO - 70 CRI307320 NEFT78EMVG# Frytop - Piastra in ferro

PRODOTTO

Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno



DATI TECNICI

| | |
|---------------------------|--|
| LARGHEZZA (mm): | 800 |
| PROFONDITA' (mm): | 700 |
| ALTEZZA (mm): | 870 |
| PESO (Kg): | 93 |
| VOLUME (m ³): | 0.8 |
| POTENZA EL. (kW): | 7.8 |
| ALIMENTAZIONE (V): | 380-415 V 3N |
| DIM. INTERNE BASE (mm): | 760x560x340(h) |
| N° ZONE COTTURA: | 2 |
| DIM. ZONE COTTURA (mm): | 796x555mm |
| DETTAGLI ZONE COTTURA: | 2x 3.9kW |
| SPECIFICHE DEL MODELLO: | Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata AISI 430 |
| GRADO IP: | IPX4 |
| RANGE T (°C): | 0-280 °C |

DESCRIZIONE

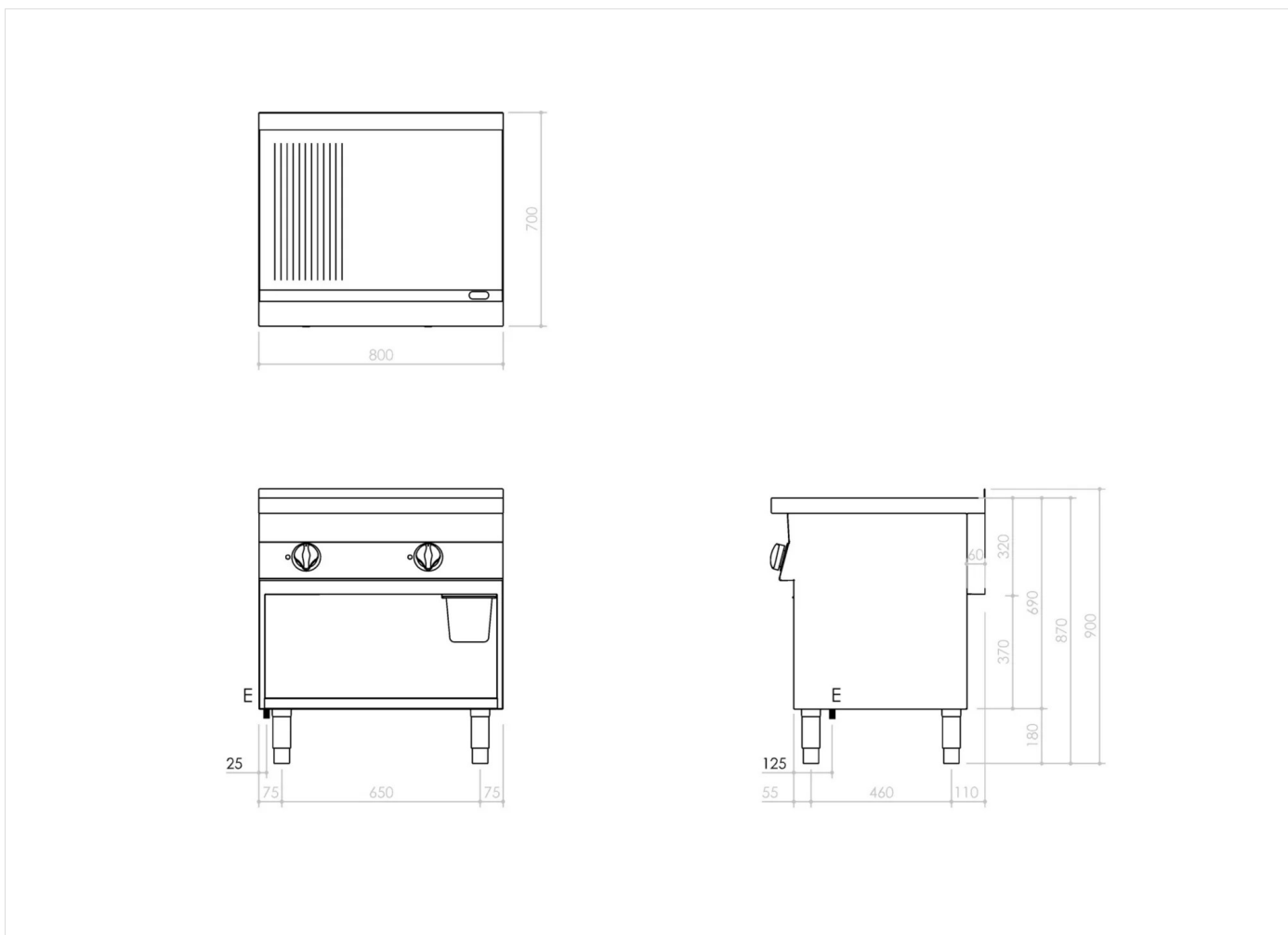
Fry-top elettrico su vano a giorno con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con scarico su bacinella estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Due zone di cottura indipendenti comandate da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura cm 79,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.



GAMMA CODICE MODELLO FUNZIONE
MO - 70 CRI3O732O NEFT78EMVG# Frytop - Piastra in ferro

PRODOTTO

Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(E) Allacciamento Elettrico: **380-415 V 3N 50-60Hz**

