

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 60	CRI3O26IO	FT6IOEM	Frytop

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata Top



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 60	CRI3O26IO	FT6IOEM	Frytop

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata Top



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	1000
PROFONDITA' (mm):	600
ALTEZZA (mm):	295
PESO (Kg):	95
VOLUME (m ³):	0.5
POTENZA EL. (kW):	11.7
ALIMENTAZIONE (V):	VAC400 3N
N° ZONE COTTURA:	3
DIM. ZONE COTTURA (mm):	996x555mm
DETTAGLI ZONE COTTURA:	3x 3,9kW
SPECIFICHE DEL MODELLO:	Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata AISI 430
GRADO IP:	IPX3
RANGE T (°C):	50-300

DESCRIZIONE

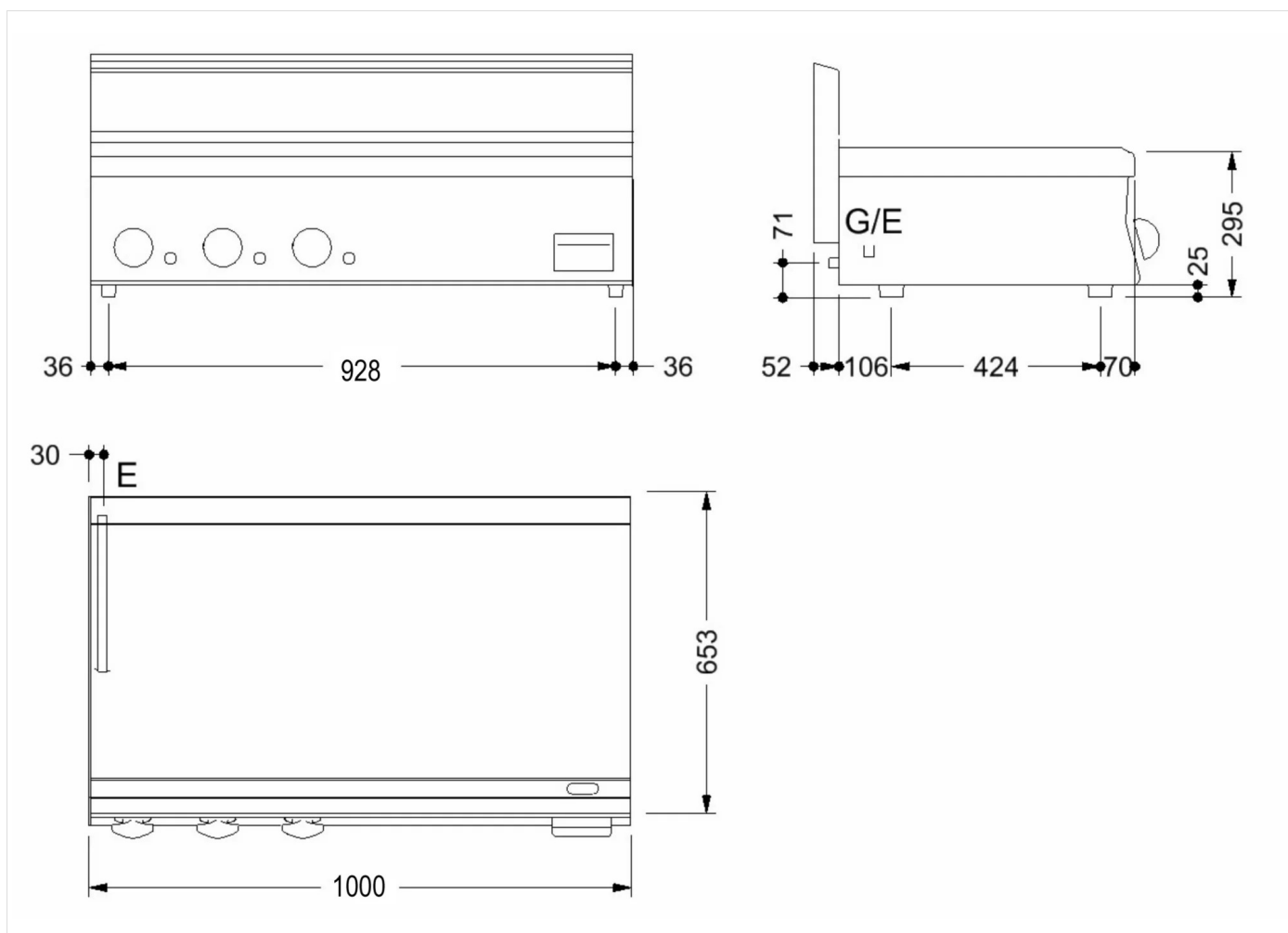
Fry-top elettrico con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio inox Aisi 430. Apparecchiatura realizzata in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Tre zone di cottura indipendenti comandate da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura mm 995x555. 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	CRI3O26IO	FT6IOEM	Frytop

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata Top



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

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

