

GAMMA

MO - 70

CODICE

CRI307400

MODELLO

NEFT78EMIYG

FUNZIONE

Frytop

PRODOTTO

Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno

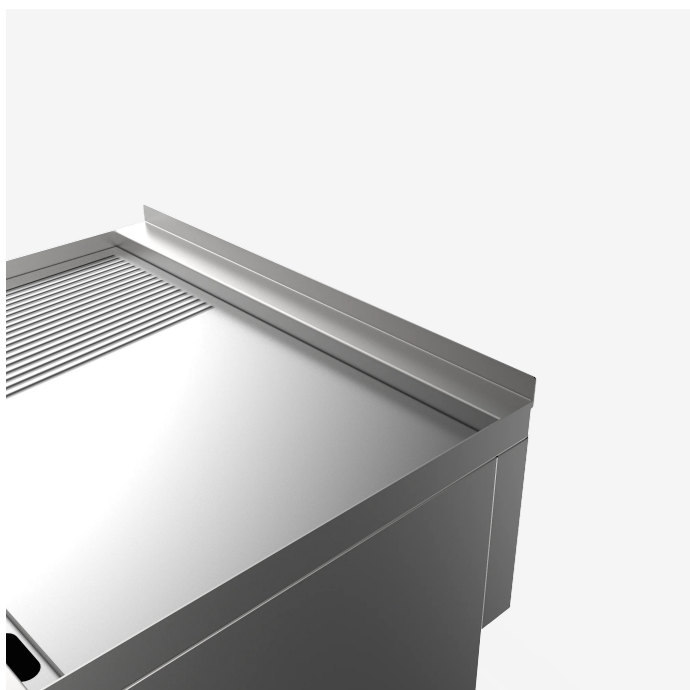


GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MO - 70	CRI307400	NEFT78EMIYG	Frytop

PRODOTTO

Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno

DETTAGLI



GAMMA CODICE MODELLO FUNZIONE
MO - 70 CRI307400 NEFT78EMIIVG Frytop

PRODOTTO

Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia in acciaio inox AISI 430 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

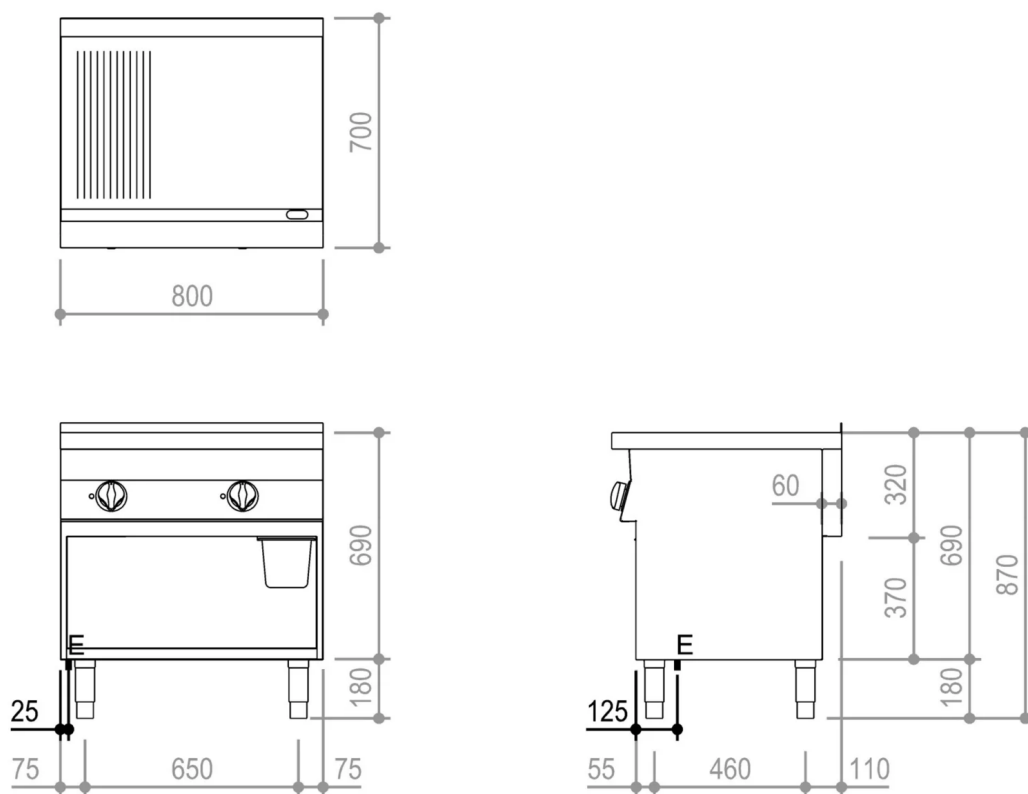
Fry-top elettrico su vano a giorno con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata in acciaio inox Aisi 430, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con scarico su bacinella estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto 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. 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
MO - 70	CRI307400	NEFT78EMI VG	Frytop

PRODOTTO

Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

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

