



FRY TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO

716161 - FTR8BFE7

CARATTERISTICHE

Tecno74 è capace di coniugare prestazioni e caratteristiche di ottimo livello con un uso intelligente dello spazio, specie in abbinamento a Mosaico74 o Tecno90.

Presenta un'ampia gamma di apparecchiature di cottura, comprese macchine evolute, con controllo digitale.

Tecno74 è ideale per cucine di ristoranti e hotel di dimensioni medio-grandi. Soddisfa requisiti di affidabilità, potenza e durevolezza, per servire al meglio un numero di coperti importante.

Materiali di alta qualità, una progettazione attenta e finiture accurate assicurano robustezza e funzionalità di macchine e composizioni Tecno74. Il design di Tecno74 è studiato per facilitare l'installazione e agevolare la pulizia.

SICUREZZA

Le apparecchiature a gas sono certificate dall'Ente tedesco DVGW e hanno superato i più severi test di sicurezza. Le apparecchiature elettriche, testate presso i nostri laboratori, sono certificate CE.

FACILITÀ DI PULIZIA

I piani e le vasche stampati con spigoli arrotondati, ampi invasi e bordi anti-trabocco minimizzano le infiltrazioni e facilitano la pulizia. I camini rimovibili per la pulizia e il perfetto accostamento tra i moduli contribuiscono a preservare l'igiene.

FINITURE

Un aspetto importante di Tecno74 è l'attenzione messa al design, in termini di estetica e funzionalità. Le maniglie ampie e robuste, sono facili da afferrare e pulire; inoltre proteggono le porte da eventuali urti con carrelli. I fianconi a pannello unico completano l'isola donando unità e solidità e, come le porte, sono disponibili in versione verniciata.

POTENZA E UNIFORMITÀ DI COTTURA

Lo chef può contare su potenze importanti e su prestazioni eccellenti in termini di uniformità di cottura.

ROBUSTEZZA E DUREVOLEZZA

Piani in acciaio Inox Aisi 304 spessore 1,5 mm.

MASSIMA AFFIDABILITÀ

Apparecchiature realizzate in Tecnoinox, con materiali e componenti italiani o europei. Indice di perfezione superiore al 99%.

GUARNIZIONI

In maglia di acciaio e fibra di vetro, sigillano la porta dei forni nelle cucine e resistono alle alte temperature per anni e anni.

VANO TECNICO

La maggior parte dei moduli è dotata di vano tecnico posteriore per gli allacciamenti.

PERFETTO ACCOSTAMENTO DELLE MACCHINE E FACILITÀ DI INSTALLAZIONE

L'esclusivo sistema di fissaggio Tecnoinox rende agevole l'installazione delle macchine e il perfetto accostamento. I piedini, facili da regolare, sono in acciaio Inox Aisi 304.

FRY TOP

- Piano stampato a tenuta stagna.
- Facilità di pulizia con alzatina rimovibile e spigoli arrotondati.

DATI TECNICI

Potenza Totale	7,8 kW	Zone Riscaldanti	2 n°
Potenza EL	7,8 kW	Larghezza	80 cm
Frequenza	50/60 Hz	Profondità	70 cm
Tensione	380-415 3N~ V	Altezza	90 cm
Range Temperatura	50÷320 °C	Peso Lordo	105,0000 kg
Superficie di Cottur a	74,8x56,4 cm	Volume	0,7900 m³
Tipo Piastra	1/3Rig.2/3Lis .Bianca		

ACCESSORI

- 120595: RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
- 120597: RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
- 319002: PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX
- 719005: TAMPONAMENTO POSTERIORE T74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM
- 719040: PROTEZIONE TERMICA LATERALE
- 799503: TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING
- 799506: COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=70CM