



FRY TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP

613089 - FTRR70G7

CARATTERISTICHE

Tecno70 è una gamma completa, pratica, compatta e funzionale. È una linea con un rapporto qualità/prezzo vincente, ideale per ristoranti, ristorantiini, trattorie, tavole calde, piccole mense.

I moduli di larghezza 35/70/105 cm assicurano un uso molto oculato degli spazi, con prestazioni professionali.

COMPATTEZZA

I moduli compatti permettono di lavorare con attrezzature professionali in spazi ridotti.

COMPLETEZZA E FLESSIBILITÀ

La gamma si compone di decine di moduli top e freestanding, combinabili con estrema flessibilità con vani, basi forno e basi refrigerate, utili per soddisfare praticamente ogni necessità di cottura.

SICUREZZA

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

MASSIMA AFFIDABILITÀ

Nata nel 2001, la linea è stata progressivamente migliorata e arricchita, raggiungendo un altissimo livello di soddisfazione degli utenti e degli installatori.

FINITURE

Accorgimenti come piani stampati con angoli raggiati, paraspruzzi rimovibili e la presenza degli elementi di unione agevolano la pulizia e l'igiene.

VANO TECNICO

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

FRY TOP

- Tutti top, installabili su vani neutri, basi refrigerate e basi forno.
- Piano a tenuta stagna, con ampia superficie di cottura.
- Elementi di unione e alzatina rimovibili per pulizia.
- Disponibili nelle seguenti versioni:
 - piastra in acciaio liscia
 - piastra in acciaio rigata
 - piastra in acciaio rigata 1/3
 - piastra cromata con valvola termostatica per rilevamento temperatura e blocco di sicurezza.

DATI TECNICI

| | | | |
|--|---------------------------|--------------------|-------------------|
| Potenza Totale | 14 kW | Larghezza | 70 cm |
| Potenza GAS | 14 kW | Profondità | 70 cm |
| Consumo GAS Metano | 1,48 m³/h | Altezza | 28 cm |
| Superficie di Cottur a | 69,6x56,4 cm | Larghezza Imballo | 77,0 cm |
| Tipo Piastra | Rigata | Profondità Imballo | 81,0 cm |
| Zone Riscaldanti | 2 n° | Altezza Imballo | 53,0 cm |
| N.Certificato CE su Apparecchiatura GAS | CE-0085B00 093 | Peso Netto | 68,6000 kg |
| Altezza_Piedino | 25 mm | Peso Lordo | 76,0000 kg |
| Regolazione_Piedino | 15/25 mm | Volume | 0,3300 m³ |
| Grado_IPX | 4 | | |

ACCESSORI

- 120595: RASCHIETTO PER PULIZIA FRY TOP
- 120597: RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10PZ)
- 619005: COPPIA ELEMENTI DI UNIONE PER FRY TOP