Electrolux

Libero Line
Fry Top al cromo 2 zone in verticale

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Libero Line

Fry Top al cromo 2 zone in verticale

602086 (DRLH) Fry top al cromo da banco, verticale - 230V/1/50-60

Descrizione

Articolo N° _____

Apparecchiatura da banco, modello verticale. Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, realizzata in un corpo unico senza giunzioni. Superficie di cottura ermetica in acciaio inossidabile, 10 mm di spessore per la massima protezione dei componenti elettrici interni. Piastra con superficie di cottura antiaderente al cromo. Scarico grassi integrato con cassetto estraibile sotto la superficie di cottura. Pannello comandi con pulsanti a sfioramento e indicatore digitale della temperatura. Temperatura massima: 265°C. 4 piedini regolabili. Protezione all'acqua IP24.
In dotazione cavo e spina e raschietto per la pulizia.

Caratteristiche e benefici

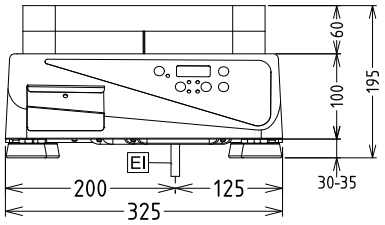
- Piano di lavoro con 2 zone di cottura poste in verticale.
- Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, realizzata in un corpo unico senza giunzioni.
- Superficie di cottura ermetica in acciaio inossidabile, 10 mm di spessore per la massima protezione dei componenti elettrici interni.
- Piastra con superficie di cottura antiaderente al cromo.
- Pannello comandi con pulsanti a sfioramento e indicatore digitale della temperatura.
- Scarico grassi integrato con cassetto estraibile sotto la superficie di cottura.
- Protezione all'acqua IP24
- Cavo e spina inclusi.
- 4 piedini regolabili.

Approvazione: _____

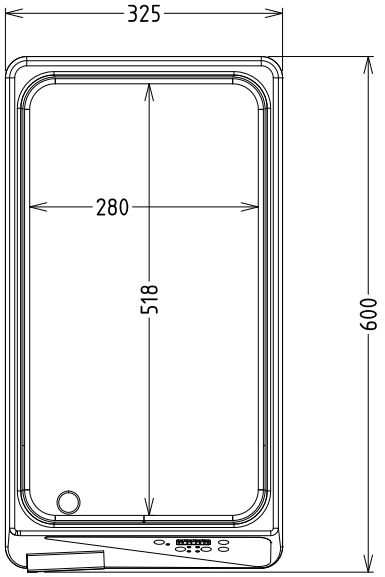
Electrolux
Libero Line
Fry Top al cromo 2 zone in verticale

Libero Line
Fry Top al cromo 2 zone in verticale

Fronte

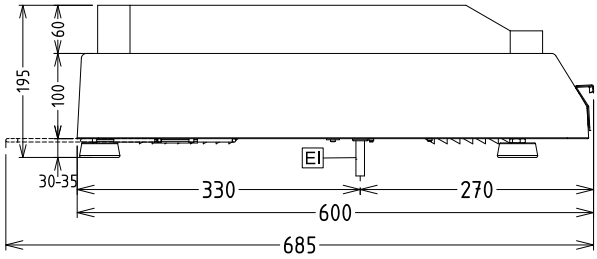


Alto



EI = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
602086 (DRLH)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Watt totali:	3.6 kW
Tipo di spina:	CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	40 °C
Temperatura MAX:	265 °C
Dimensioni esterne, altezza:	195 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	325 mm
Dimensioni esterne, profondità:	600 mm
Peso netto:	18 kg

E' consigliabile pulire la superficie, tra una cottura e l'altra, utilizzando l'apposito raschietto.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso