

Libero Line Fry Top al cromo 2 zone in orizzontale

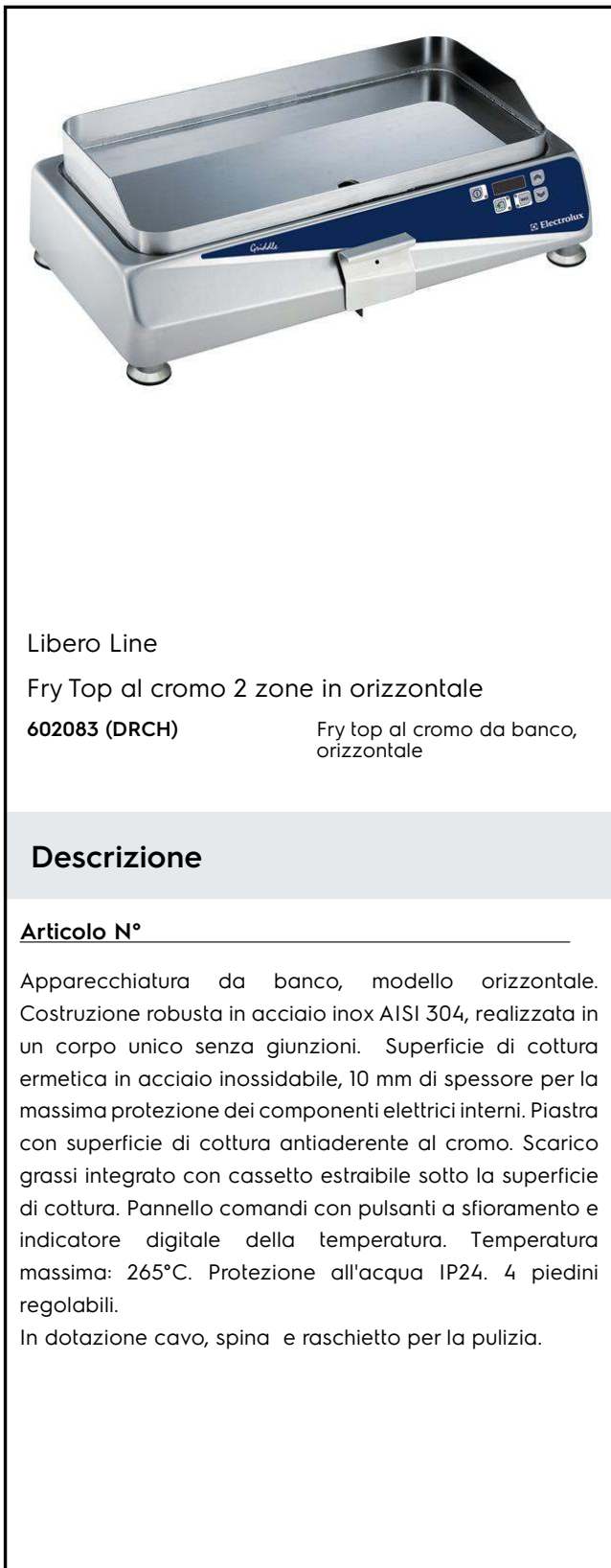
ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Libero Line

Fry Top al cromo 2 zone in orizzontale

602083 (DRCH)

Fry top al cromo da banco,
orizzontale

Descrizione

Articolo N° _____

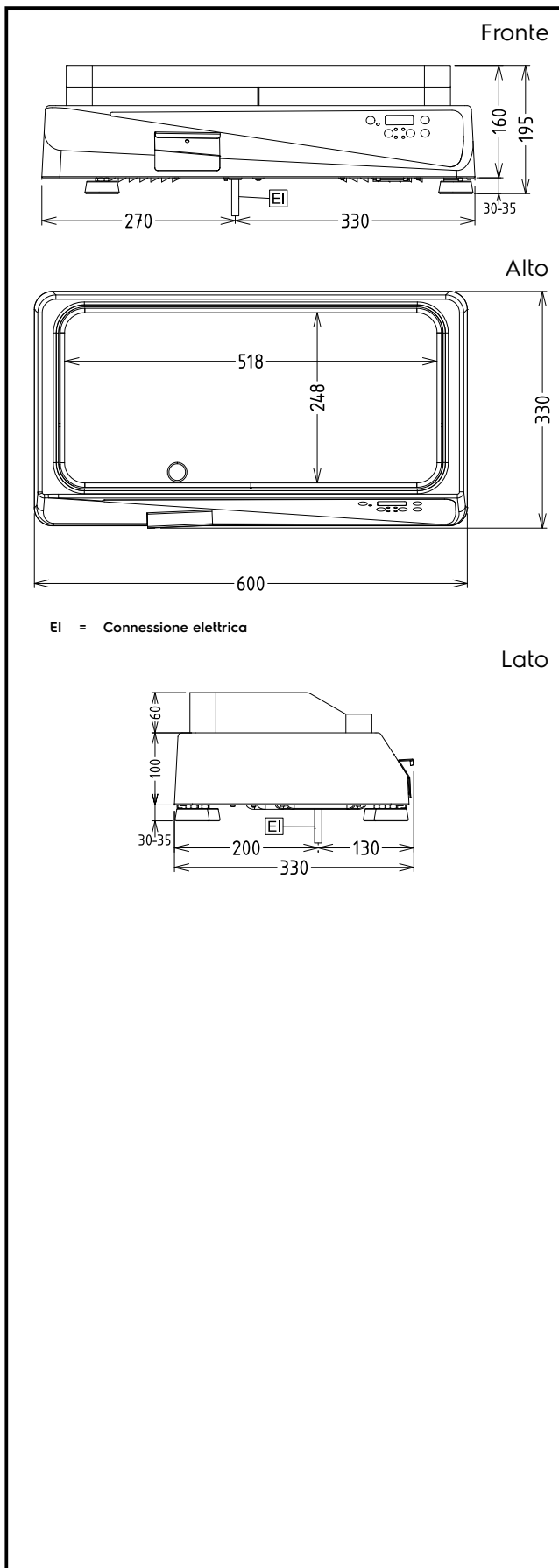
Apparecchiatura da banco, modello orizzontale. Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, realizzata in un corpo unico senza giunzioni. Superficie di cottura ermetica in acciaio inossidabile, 10 mm di spessore per la massima protezione dei componenti elettrici interni. Piastra con superficie di cottura 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. Protezione all'acqua IP24. 4 piedini regolabili.

In dotazione cavo, spina e raschietto per la pulizia.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Piano di lavoro con 2 zone di cottura poste in orizzontale.
- 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.
- 4 piedini regolabili.
- Protezione all'acqua IP24
- Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, realizzata in un corpo unico senza giunzioni.
- Cavo e spina inclusi.



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
602083 (DRCH)	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:	600 mm
Dimensioni esterne, profondità:	325 mm
Peso netto:	18 kg

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