

Plug In Fry top al cromo, da banco, versione verticale

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



604006 (ZDRLHCE)

Fry top al cromo, da banco,
versione verticale

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.

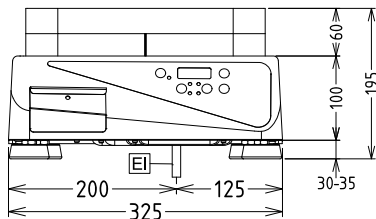
In dotazione cavo e spina e raschietto per la pulizia.

Approvazione: _____

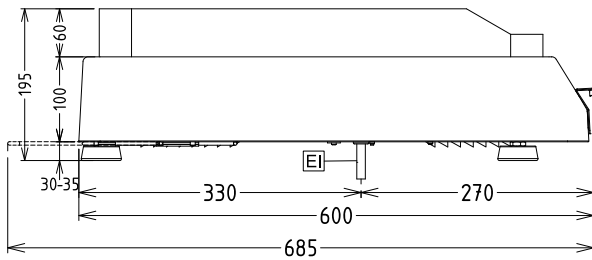
Caratteristiche e benefici

- 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.

Fronte



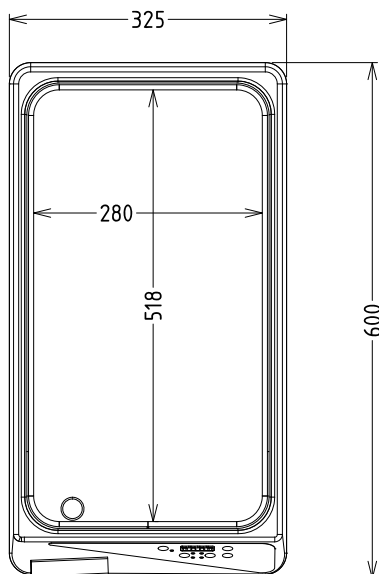
Lato



EI = Connessione elettrica

EO = Presea elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

604006 (ZDRLHCE) 220-240 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali:

3.6 kW

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 40 °C

Temperatura MAX: 265 °C

Dimensioni esterne, larghezza: 325 mm

Dimensioni esterne, altezza: 195 mm

Dimensioni esterne, profondità: 600 mm

Spina: 1 fase: Schuko; 3 fase: CEE

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di minimo 100 mm deve essere interposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Si raccomanda l'uso del raschietto per pulire la superficie della piastra tra una cottura e l'altra.