

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



Plug In

Fry top al cromo, da banco, versione verticale

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.

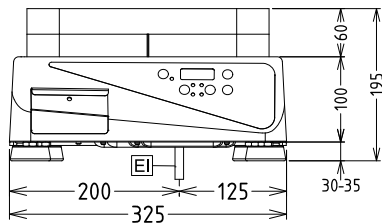
In dotazione cavo e spina e raschietto per la pulizia.

Caratteristiche e benefici

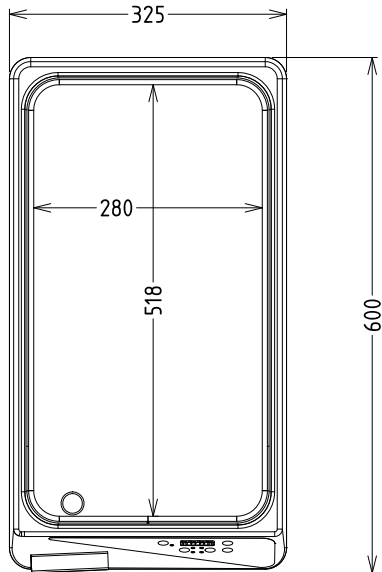
- Piano di lavoro con 2 zone di cottura poste in verticale.
- Costruzione robusta in acciaio inox AISI 304, realizzata in un corpo unico senza giunzioni.
- Superficie di cottura ermetica in acciaio inossidabile, 10 mm di spessore per la massima protezione dei componenti elettrici interni.
- Piastra con 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: _____

Fronte

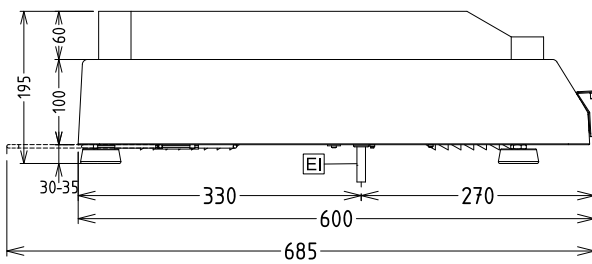


Alto



EI = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

604006 (ZDRLHCE) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali:

3.6 kW

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

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.