

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



604005 (ZDRCHCE)

Fry top al cromo, da banco,
versione 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.

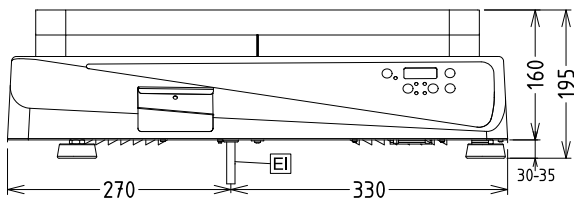
In dotazione cavo, spina e raschietto per la pulizia.

Caratteristiche e benefici

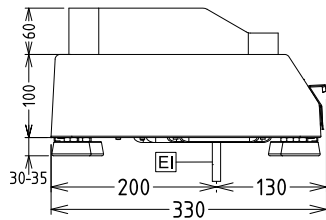
- Piano di lavoro con 2 zone di cottura poste in orizzontale.
- Superficie di cottura ermetica in acciaio inossidabile, 10 mm di spessore per la massima protezione dei componenti elettrici interni.
- Piastra con superficie di cottura antiaderente al cromo.
- Pannello comandi con pulsanti a sfioramento 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.

Approvazione: _____

Fronte



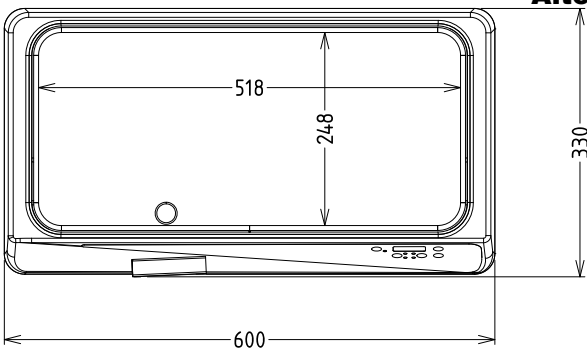
Lato



EI = Connessione elettrica

EO = Presea elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

604005 (ZDRCHCE) 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: 600 mm

Dimensioni esterne, altezza: 195 mm

Dimensioni esterne, profondità: 325 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.