

08WFT7GV

FRY-TOP GAS 2 ZONE PIASTRA COMPOUND LISCIA



CARATTERISTICHE di GAMMA

Piano di lavoro in acciaio inox 18-10 spessore 20/10 di mm, a profondità 1100 mm sagomato su due fronti. Disponibilità di 180 mm di appoggio per ogni lato utente. Struttura autoportante con piano, fianchi e retro in acciaio inox 18-10. Piano di lavoro, fianchi, retro, facciate e cruscotti satinati a finitura scotchbrite. Accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro. Possibilità di scelta tra 2 diverse configurazioni: appoggio a pavimento su piedi o su telaio plurimodulo con zoccolatura inox o muratura. Grado di protezione IPX5 su tutti i prodotti della gamma. Approvazione di tutti i prodotti a gas CE. Certificazione CSQA per disegno igienico.



CARATTERISTICHE FUNZIONALI



- Piastra di cottura liscia in compound (12 mm acciaio speciale Fe510D + 3 mm acciaio inox AISI316L), incassata al piano tenuta di liquidi, idonea anche per cotture immerse, con finitura satinata, Ra = 2. Lo scarico dei grassi di cottura è convogliato dai due fori presenti su entrambi i fronti nel cassetto di raccolta posto nel vano sottostante oppure è possibile connetterlo alla rete di scarico (se previsto filtro in rete).
- Due zone indipendenti riscaldanti da kw 7 cad.
- Superficie utile di cottura 32,6 dm².
- Potenza specifica fornita 430 watt/dm².
- Il riscaldamento è ottenuto mediante due batterie di bruciatori a 3 rami di fiamma, entrambi in acciaio inox dalla potenza nominale di 7 kW, indipendenti tra loro.
- Erogazione controllata della potenza, per garantire la temperatura di lavoro impostata, dalla funzione modulante della valvola di controllo e dai sensori applicati direttamente sulla piastra.
- Elevata uniformità di temperatura consentita dai bruciatori a tre rami di fiamma per ogni mezza parte di piastra.
- Accessibilità dal fronte di ogni componente funzionale.
- Manopole in materiale atermico con serigrafia sul bordo delle temperature di lavoro.
- Camino scarico fumi, posizionato lateralmente, in acciaio inox 18-10, a tenuta di liquidi, con mascherina in ghisa cromata.
- Vano passante in AISI 304 sp.10/10 chiuso su 3 lati, con raggiatura igienica sul fondo dotato di portine con porte e controporte stampate in AISI 304 sp.10/10, pannellate internamente con materiale strutturale fonoassorbente e dotate di incernieramento esterno. È utile a contenitori 2/1 GN.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Potenza riscaldante 7+7 kW.
- 2 batterie di bruciatori a 3 rami di fiamma cadauno in acciaio inox.
- Accensione elettronica a treno di scintille.
- Termostato da 120° a 320° per la temperatura di lavoro.

Larghezza	Cm	80	Potenza Gas	kW	14 - kcal/h 12.040 - BTU 47,768
Profondità	Cm	110	Potenza Elettrica	kW	0,001
Altezza	Cm	72			
Peso netto	Kg	142	Allacciamento standard	V-Hz	230V 1N~ / 50Hz