

Famiglia
COTTURA STAR 90

Sezione
FRY TOP A GAS

Modello
NFT94GL

Codice
CR0590410

FRY-TOP A GAS CON PIASTRA INCLINATA LISCIA

Fry-top gas modello top una zona di cottura con piastra inclinata liscia, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 200 a 400 C°. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 345x700 mm. Raschietto per piastra liscia in dotazione. Grado di protezione IPX5.



Dati tecnici

Larghezza mm.:	400	Dim. interne forno mm.:	
Profondità mm.:	900	Capacità forno:	
Altezza mm.:	250	Potenza forno kW.:	
Peso kg.:	62.00	Nr. zone di cottura:	1 x 7 kW
Volume m³:	0.22	Dim. piastra cott. mm.	345x700
Alimentazione el.:		Dim. zone cottura mm	
Potenza Gas kW.:	7.00	Nr. vasche:	
Potenza El. kW.:		Dim. vasche:	
		Capacità vasca lt.:	

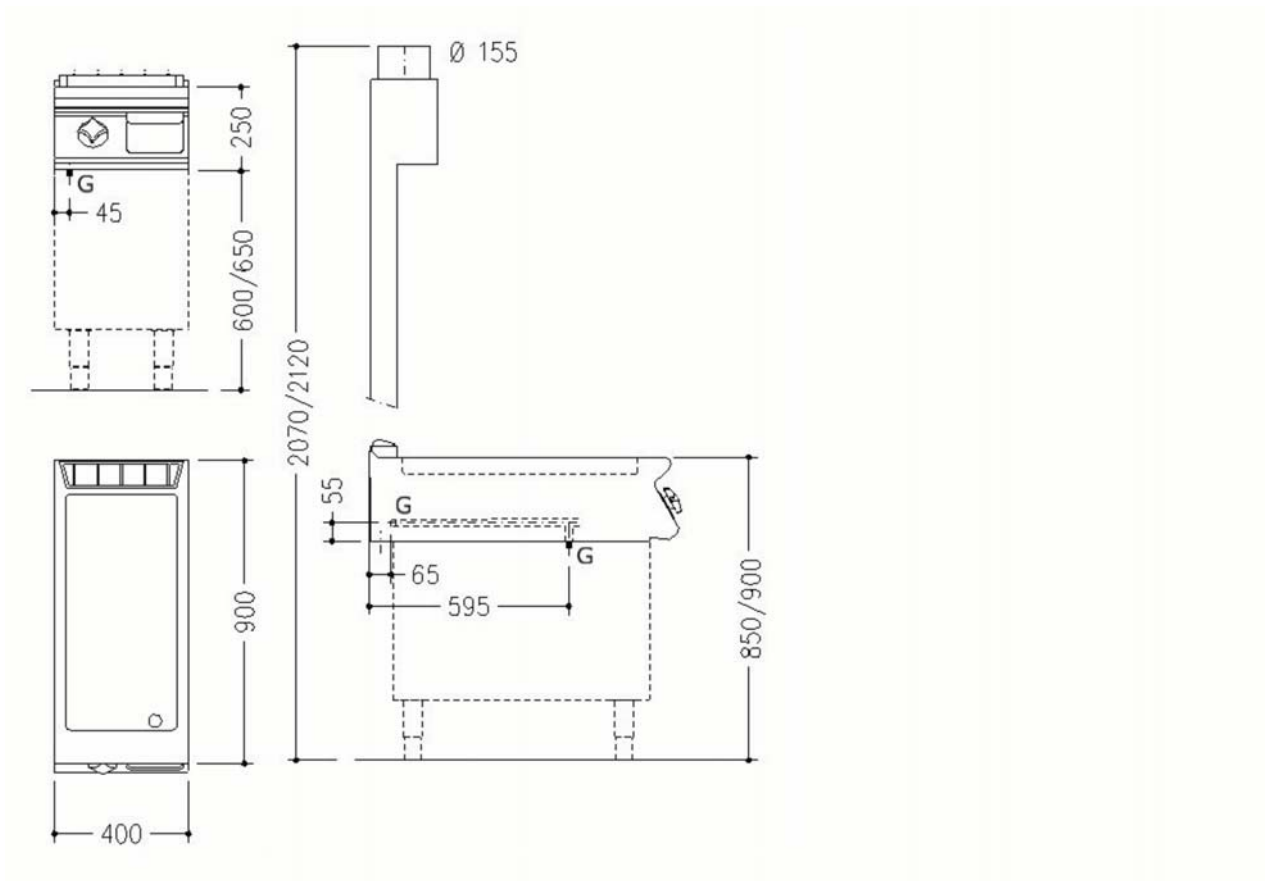
Famiglia
COTTURA STAR 90

Sezione
FRY TOP A GAS

Modello
NFT94GL

Codice
CR0590410

FRY-TOP A GAS CON PIASTRA INCLINATA LISCIA



Legenda

(E) Arrivo elettrico 1:

(E) Arrivo elettrico 2:

(G) Arrivo gas: Ø1/2"- H=670mm

(AD) Arrivo acqua addolcita:

(AF) Arrivo acqua fredda:

(AC) Arrivo acqua calda:

(S) Uscita scarico:

(FR) In e out freon:

(V) Vapore: