

ECO 60

Fry top elettrici top



285508

- La gamma di cottura ECO 60 é composta da una serie di apparecchiature con profondità 600 mm – a gas ed elettriche – di elevate potenze per un servizio rapido, progettate per una installazione in spazi ridotti sopra banco oppure assemblate su basi armadiate accessoriabili con porte, cassetti o guide per contenitori GN.
- La gamma di fry-top elettrici è composta da 6 modelli con lunghezze 350 e 700 mm con piastra liscia, rigata e cromata.
- L'altezza netta delle funzioni top, una volta tolti i piedini (h = 50 mm), è di 250 mm e nell'abbinamento con i vani sottostanti (h = 600 mm) garantisce l'allineamento con le funzioni monoblocco (h = 850 mm).
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, di elevato spessore a garanzia di robustezza e durata nel tempo.
- Igienicità garantita da bordi arrotondati, dalla perfetta accostabilità delle apparecchiature, con giunti coprifuca, dalla superficie completamente liscia e facile da pulire.
- I modelli da 1 modulo sono dotati di comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna sezione.
- Alzatina paraspruzzi presente sui tre lati.
- Piastre in acciaio resistenti agli stress termici.
- Resistenze corazzate in acciaio inox poste sotto la piastra di cottura.
- Drenaggio dei grassi anteriore e cassetto estraibile di raccolta.
- Regolazione temperatura da 50° a 320°C.
- 6 modelli disponibili nelle versioni con piastra liscia, cromata e rigata.
- Il raschietto è in dotazione nei soli modelli con piastra al cromo.
- I fry-top possono essere installati su vani neutri accessoriabili con portine a battente, cassetti o supporti per bacinelle GN.

ECO 60 Fry top elettrici top

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
285505	CFYTEL6	Fry top elettrico - piastra liscia acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 4 - 400/3/50-60	350x600x300	27	0,12
285506	CFYTER6	Fry top elettrico - piastra rigata acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 4 - 400/3/50-60	350x600x300	27	0,12
285507	CFYTECL6	Fry top elettrico - piastra al cromo liscia acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 4 - 400/3/50-60	350x600x300	27	0,12
285508	CFYTEL76	Fry top elettrico - piastra liscia acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 8 - 400/3/50-60	700x600x300	49	0,22
285509	CFYTECM6	Fry top elettrico - piastra 2/3 liscia, 1/3 rigata acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 8 - 400/3/50-60	700x600x300	49	0,22
285510	CFYTECL76	Fry top elettrico - piastra al cromo liscia acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 8 - 400/3/50-60	700x600x300	49	0,22

Accessori a richiesta

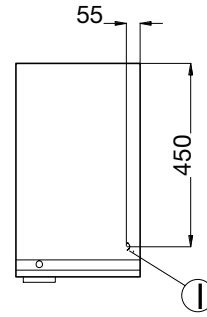
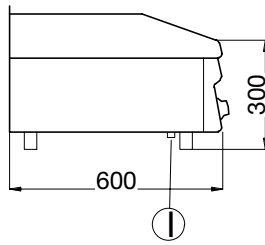
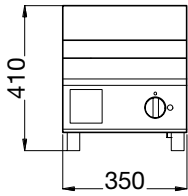
Codice	285505	285506	285507	285508	285509	285510
2 canalette di giunzione per Fry top	285799	285799	285799	285799	285799	285799
Anello per cuocere uova	285802	285802	285802	285802	285802	285802
Raschiatore per Fry top liscio	285800	285800	285800	285800	285800	285800

DATI TECNICI

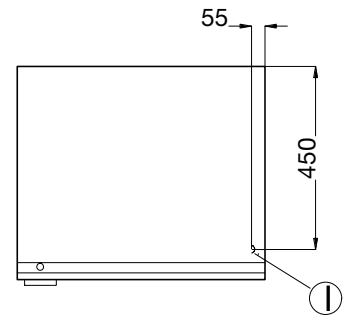
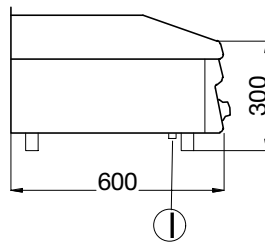
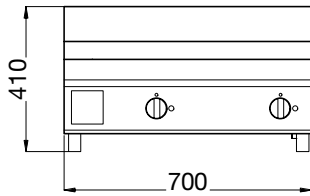
Codice	285505	285506	285507	285508	285509	285510
Superficie di cottura						
tipo piastra	liscia	rigata	liscia	liscia	2/3 liscia 1/3 rigata	liscia
materiale	acciaio inox AISI 304 18/10			acciaio inox AISI 304 18/10		acciaio inox AISI 304 18/10
Alimentazione	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica	Elettrica
Dimensioni esterne (mm):						
lunghezza	350	350	350	700	700	700
profondità	600	600	600	600	600	600
altezza	300	300	300	300	300	300
Potenza totale (kW)	4	4	4	8	8	8
Dimensioni piastra (mm)						
larghezza	350	350	350	700	700	700
profondità	485	485	485	485	485	485
Tensione di alimentazione	400 V, 3+N	400 V, 3+N	400 V, 3+N	400 V, 3+N	400 V, 3+N	400 V, 3+N
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60

Schema di installazione

285505
285506
285507



285508
285509
285510



I Ingresso cavo elettrico 400 V, 3+N

Via C. Battisti, 12 - 31015 Conegliano/Tv Italia
Telefono 0438.362728 - Telefax 0438.450552

