





GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 110	CR1306100	NFT10C9EL	<b>Fry Top</b>

PRODUCTO

**Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa**



**DETALLES TÉCNICOS**

ANCHO (mm):	<b>900</b>
PROFUNDIDAD (mm):	<b>550</b>
ALTURA (mm):	<b>250</b>
PESO (Kg):	<b>72</b>
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	<b>0.19</b>
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	<b>7.5</b>
VOLTAJE (V):	<b>VAC400 3N</b>
N. ZONAS DE COCCIÓN:	<b>1</b>
DIM. ZONAS DE COCCIÓN (mm):	<b>680x415 mm</b>
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	<b>1 x 7.5 kW</b>
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:	<b>Placa lisa cromada satinada</b>
GRADO IP	<b>IPX5</b>
RANGO TEMPERATURA (°C):	<b>110-280</b>

**DESCRIPCIÓN**

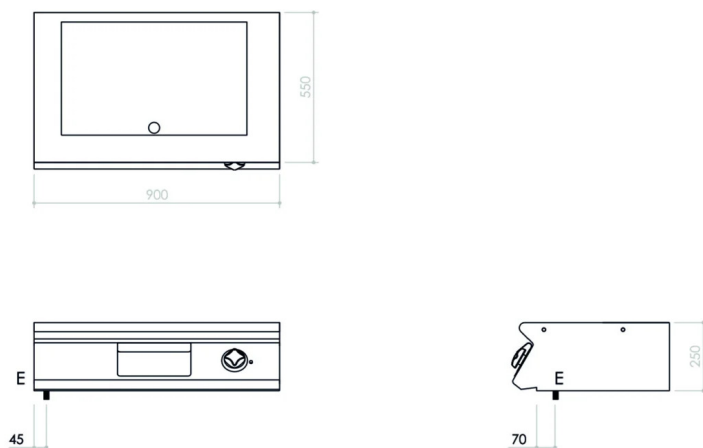
Fry-top eléctrico, fabricada en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. Modelo de sobremesa con placa lisa ChromePlus en cromo cepillado ultrarresistente y fácil de limpiar, controles en un frente. Placa de cocción 40 mm más baja que la encimera, soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm en la parte frontal de la placa. Orificio circular para descarga de grasa diam. 40 mm. Cajón recoge grasas de 1,5 litros de capacidad. Calentamiento por resistencias blindadas Incoloy. Activación de la calefacción señalizada por piloto en el panel de control. Temperatura de cocción controlada termostáticamente con regulación de 110 a 280 ° C. Termostato de seguridad que interviene en caso de sobretemperatura. Superficie de cocción 680x900 mm. Se suministra un raspador de placa lisa. El producto cumple con el reglamento CE 1935/2004 y el DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en contacto con Alimentos) MOCA.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CR1306100	NFT10C9EL	Fry Top

PRODUCTO

**Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa**



**DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN**

(E) Conexión Eléctrica: VAC400 3N 50Hz

