



|          |           |             |         |
|----------|-----------|-------------|---------|
| GAMA     | CÓDIGO    | MODELO      | FUNCIÓN |
| MI - 110 | CR1309950 | NFT10C9EMCG | Fry Top |

PRODUCTO

**Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto**

DETALLES



|          |           |             |         |
|----------|-----------|-------------|---------|
| GAMA     | CÓDIGO    | MODELO      | FUNCIÓN |
| MI - IIO | CR1309950 | NFT1OC9EMCG | Fry Top |

PRODUCTO

**Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto**



**DETALLES TÉCNICOS**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ANCHO (mm):                    | <b>900</b>                                 |
| PROFUNDIDAD (mm):              | <b>550</b>                                 |
| ALTURA (mm):                   | <b>870</b>                                 |
| PESO (Kg):                     | <b>73</b>                                  |
| VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):     | <b>0.5</b>                                 |
| POTENCIA ELÉCTRICA (kW):       | <b>7.5</b>                                 |
| VOLTAJE (V):                   | <b>VAC400 3N</b>                           |
| DIM. INTERNAS BASE (mm):       | <b>840x480x375(h)</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 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada</b> |
| GRADO IP                       | <b>IPX5</b>                                |
| RANGO TEMPERATURA (°C):        | <b>110-280</b>                             |

**DESCRIPCIÓN**

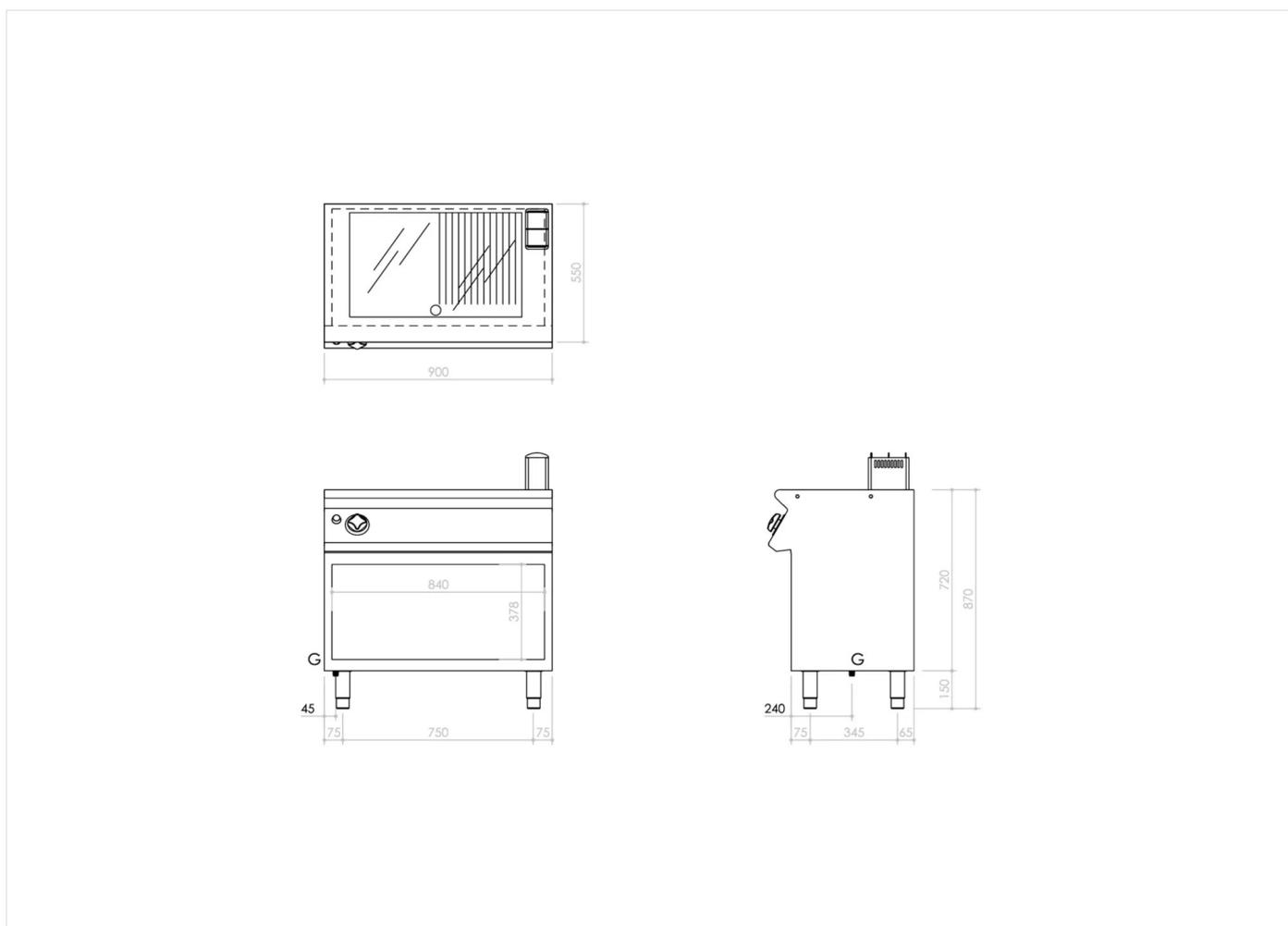
Fry-top eléctrico sobre mueble abierto, modelo con placa cromada 2/3 lisa 1/3 ranurada, controles en un frente, fabricada en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. Placa de cocción 40 mm más baja que la encimera, soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm en la parte frontal de la placa. Orificio circular para descarga de grasa diam. 40 mm. Cajón recoge grasas con una capacidad de 1,5 lt. 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 680x415 mm. Se suministra un raspador de placa lisa. Mueble abierto, con patas de acero regulables en altura.



| GAMA     | CÓDIGO    | MODELO      | FUNCIÓN |
|----------|-----------|-------------|---------|
| MI - IIO | CR13O995O | NFT1OC9EMCG | Fry Top |

PRODUCTO

**Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto**



**DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN**

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| (E) Conexión Eléctrica: | VAC400 3N 50/60Hz |
|-------------------------|-------------------|

