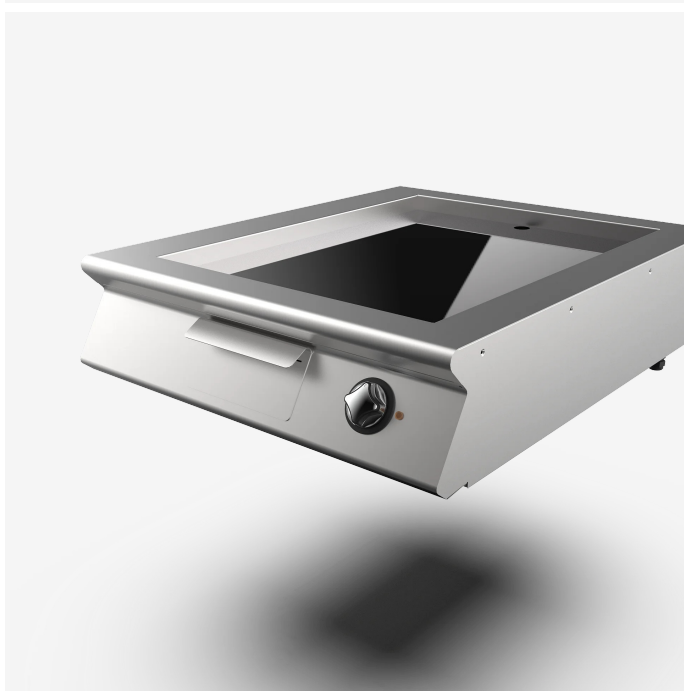
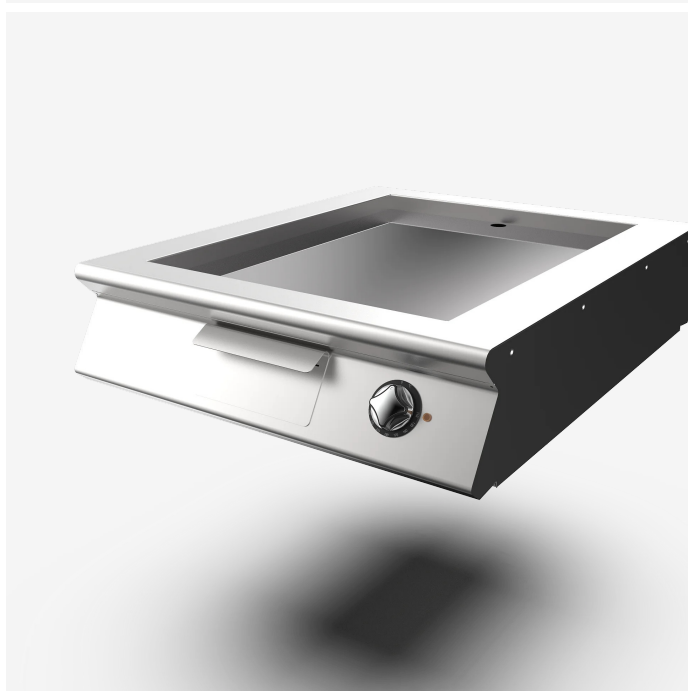


GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI3O622O	NFTIO9EMC	Fry Top

PRODUCTO

Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada pasante de sobremesa

DETALLES



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 110	CRI306220	NFT109EMC	Fry Top

PRODUCTO

Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada pasante de sobremesa



DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	900
PROFUNDIDAD (mm):	1100
ALTURA (mm):	250
PESO (Kg):	138
VOLUMEN (m ³):	0.37
POTENCIA ELÉCTRICA (kW):	15
VOLTAJE (V):	VAC400 3N
N. ZONAS DE COCCIÓN:	2
DIM. ZONAS DE COCCIÓN (mm):	680x900 mm
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	2 x 7.5 kW
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:	Placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada
GRADO IP	IPX5
RANGO TEMPERATURA (°C):	110-280

DESCRIPCIÓN

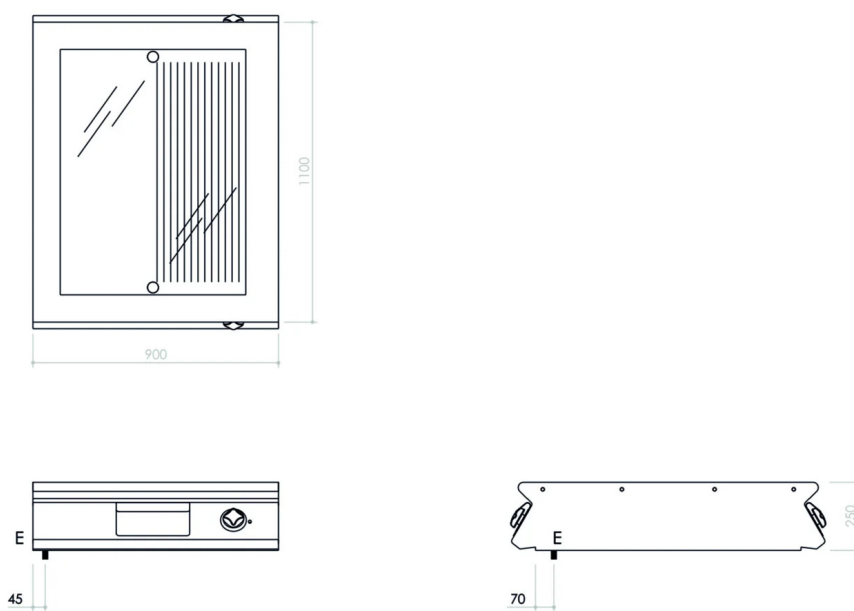
Fry-top eléctrico pasante, modelo de sobremesa con placa cromada 2/3 lisa 1/3 ranurada, controles en los dos frentes, fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. Placa de cocción 40 mm más baja que la encimera, soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm al frente. 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 680x900 mm. Se suministra un raspador de placa lisa.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 110	CRI3O6220	NFT1O9EMC	Fry Top

PRODUCTO

Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada pasante de sobremesa



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

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

