

| | | | |
|---------|-----------|---------|---------|
| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
| MI - 60 | CRI302610 | FT610EM | Fry-top |

PRODUCTO

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



| | | | |
|---------|-----------|---------|---------|
| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
| MI - 60 | CR1302610 | FT610EM | Fry-top |

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

DETALLES TÉCNICOS

| | |
|--------------------------------|--|
| ANCHO (mm): | 1000 |
| PROFUNDIDAD (mm): | 600 |
| ALTURA (mm): | 295 |
| PESO (Kg): | 95 |
| VOLUMEN (m ³): | 0.5 |
| POTENCIA ELÉCTRICA (kW): | 11.7 |
| VOLTAJE (V): | VAC400 3N |
| N. ZONAS DE COCCIÓN: | 3 |
| DIM. ZONAS DE COCCIÓN (mm): | 996x555mm |
| DATOS ZONA DE COCCIÓN: | 3x 3,9kW |
| ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO: | Placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada AISI 430 |
| GRADO IP | IPX3 |
| RANGO TEMPERATURA (°C): | 50-300 |

DESCRIPCIÓN

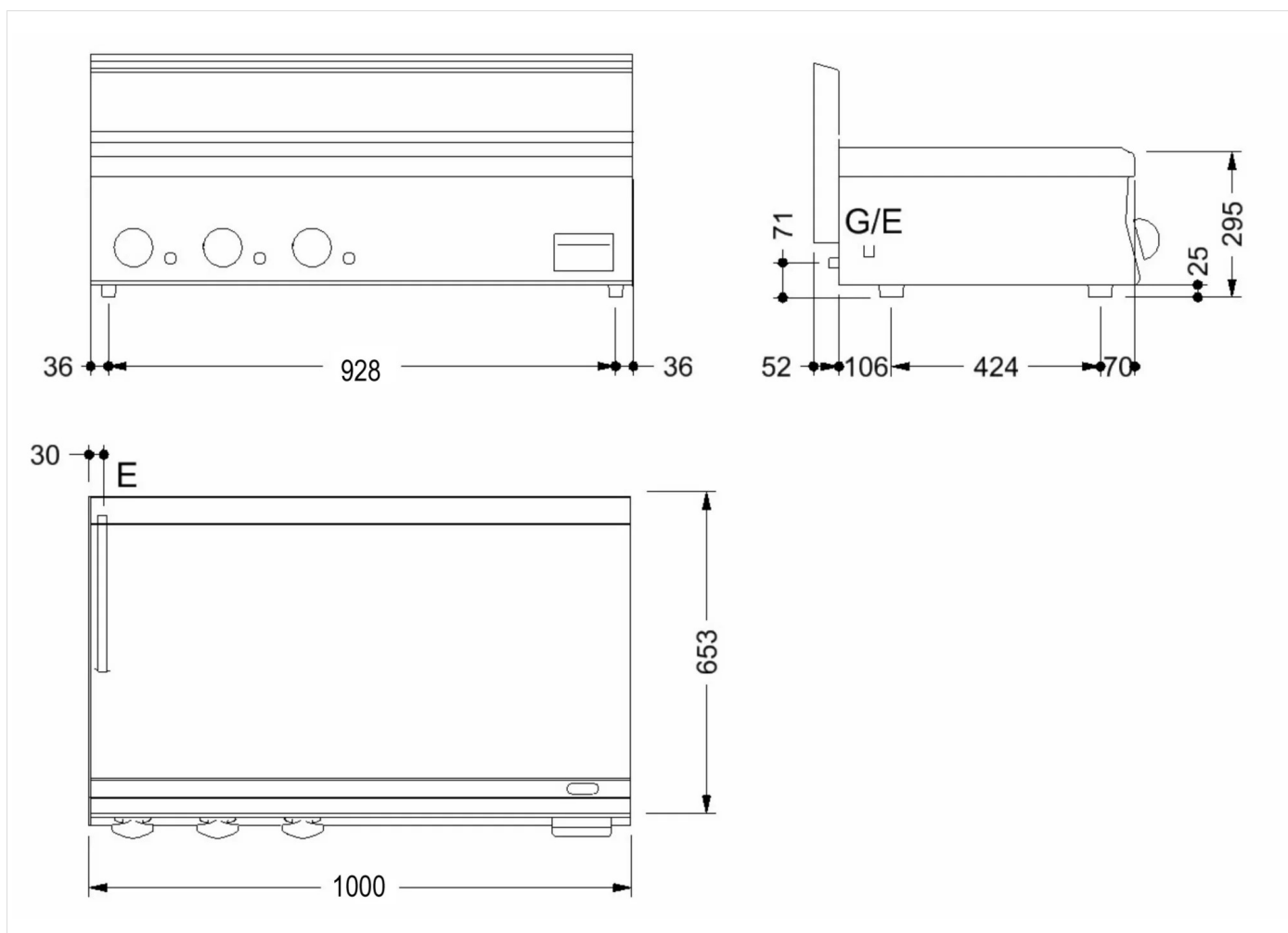
Fry-top eléctrico con plancha 2/3 lisa y 1/3 rayada en acero inoxidable Aisi 430. Producto fabricado en acero inoxidable. Peto antisalpicaduras en los tres lados y canaleta frontal con cajón recoge grasas extraíble. Calentamiento con resistencias blindadas debajo de la plancha. Tres zonas de cocción independientes controladas por termostato regulable de 0 °C a 300 °C. Termostato de seguridad con rearme manual. Superficie de cocción 995x555 mm. Paleta de acero inoxidable incluida. El producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 y al DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos - MCA).



| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
|---------|-----------|---------|---------|
| MI - 60 | CR1302610 | FT610EM | Fry-top |

PRODUCTO

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



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

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

