

FRY TOP S électrique M60 plaque Chromée - Lisse

- SUR PLACARD - thermostaté

CODICE
CR1651069

MODELLO
D73/10SFTEC

SERIE
DIAMANTE 70



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

En plus d'offrir le plus grand choix de solutions et de plateaux de 2 mm d'épaisseur et de 70 cm de profondeur, cette série possède toute la puissance, la robustesse et la fonctionnalité dont vous avez besoin pour travailler efficacement.

Coques extérieures et pieds en acier inoxydable finition Scotch Brite.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Modularité de la gamme : 200-400-600-800-1200

Large gamme d'accessoires.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson. ■ Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir. ■ Grand tiroir de récupération des graisses. ■ Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine. ■ Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique ■ Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en accessoire, pour la gestion de l'inondation du canal ■ Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public ■ Nouvelle version avec une surface de cuisson identique et un rendement énergétique réduit. L'augmentation du rendement par cm² permet de réduire la consommation jusqu'à 15 % par rapport aux versions conventionnelles ■ Brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.

■ Gouttière inondable pour recueillir les résidus de cuisson sur le pourtour de la plaque de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et permet de mieux conserver l'humidité des aliments cuits ■ Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique ■ La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque ■ Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public ■ Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique ■ Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes. ■ Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine. ■ Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

FRY TOP S électrique M60 plaque Chromée - Lisse

- SUR PLACARD - thermostaté

CODICE
CR1651069

MODELLO
D73/10SFTEC

SERIE
DIAMANTE 70

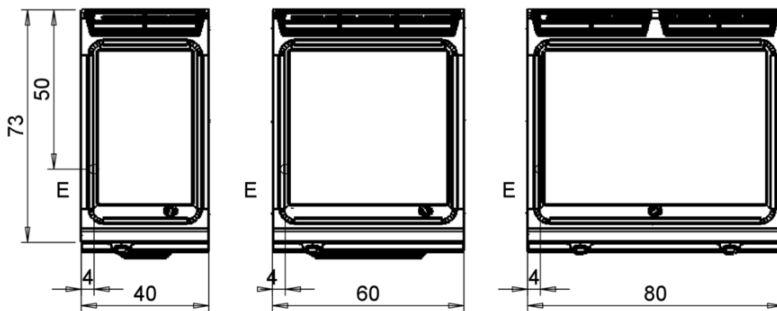
Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1651069
DÉFINITION	D73/10SFTEC FTE LISCIO CROM. M60 A/G
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	ÉLECTRICITÉ
DIM. LARGEUR	600 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	730 mm
DIM. HAUTEUR	870 mm
POIDS NET	68 Kg
VOLUME (net)	0,381
LONGUEUR DU PAQUET	640 mm
LARGEUR DU PAQUET	890 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	1230 mm
VOLUME DU PAQUET	0,702 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	78 Kg
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE STANDARD	380-415V 3N
FRÉQUENCE	50-60 Hz
L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	5,400 kW
GRADE IP	IPX5
MODÈLE CERTIFIÉ	D73/10SFTEC

- SUR PLACARD - thermostaté

SERIE
DIAMANTE 70

MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



G	Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
H20	Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
A1 =	Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm - Morno
A2 =	Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
L	Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nivel

FRY TOP S électrique M60 plaque Chromée - Lisse

- SUR PLACARD - thermostaté

CODICE
CR1651069

MODELLO
D73/10SFTEC

SERIE
DIAMANTE 70



Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique



Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes.



La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque



Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine.



Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire



Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique



Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

FRY TOP S électrique M60 plaque Chromée - Lisse

- SUR PLACARD - thermostaté

CODICE
CR1651069

MODELLO
D73/10SFTEC

SERIE
DIAMANTE 70

ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658629	D97CPFT68	Tiroir de nettoyage de la friteuse M60 - M80
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658649	7AFT6	Protection anti-éclaboussures M60
CR1659239	PAFT6	SUPPORT D'ACCESSOIRES SUPER FRY TOP M60
CR1659379	AKBFT-3	
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659259	AGMFT48	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1659269	AGMFT6	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1658709	D7968CAFT	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M60 M80 - D70 D90 - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658729	D76EKSCFT	VIDANGE CONTINUE POUR FRY TOP M60 - D70 - ÉLECTRIQUE
CR1658759	D76ECSCFT	CHARGE + DÉCHARGE CONTINUE POUR FRY TOP M60 - D70 - ÉLECTRIQUE