

**Famiglia**  
COTTURA STAR 90

**Sezione**  
FRY TOP ELETTRICI

**Modello**  
NFT94EL

**Codice**  
CR0590570

## FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA INCLINATA LISCIA

Fry-top elettrico modello top una zona di cottura con piastra inclinata liscia, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 C°. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 345x700 mm. Raschietto per piastra liscia in dotazione. Grado di protezione IPX5.



### Dati tecnici

Larghezza mm.:	400	Dim. interne forno mm.:	
Profondità mm.:	900	Capacità forno:	
Altezza mm.:	250	Potenza forno kW.:	
Peso kg.:	55.00	Nr. zone di cottura:	1 x 7,5 kW
Volume m³:	0.22	Dim. piastra cott. mm.	345x700
Alimentazione el.:	VAC400 3N 50Hz	Dim. zone cottura mm	
Potenza Gas kW.:		Nr. vasche:	
Potenza El. kW.:	7.50	Dim. vasche:	
		Capacità vasca lt.:	

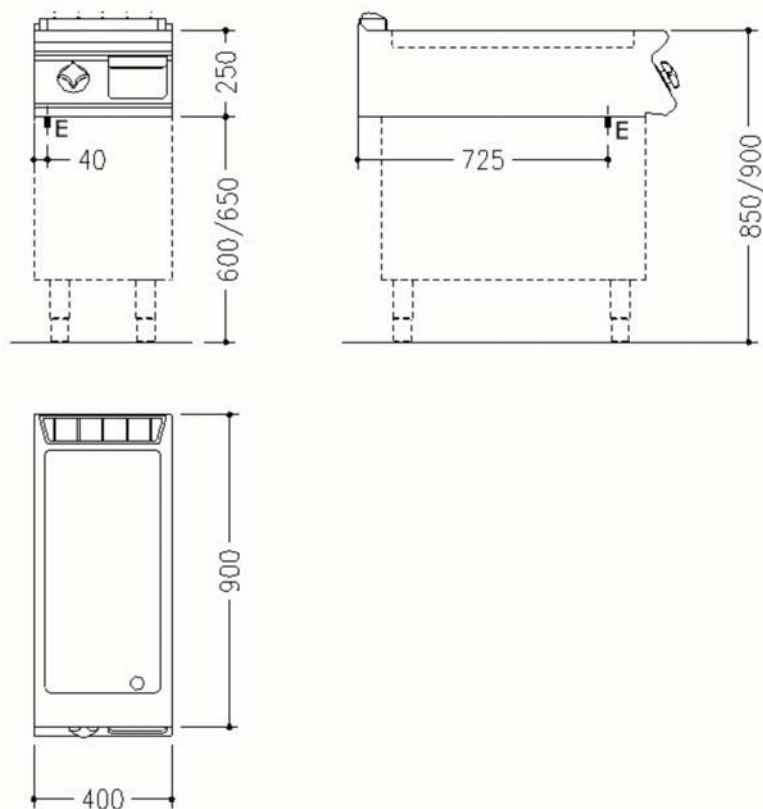
**Famiglia**  
COTTURA STAR 90

**Sezione**  
FRY TOP ELETTRICI

**Modello**  
NFT94EL

**Codice**  
CR0590570

**FRY-TOP ELETTRICO CON PIASTRA INCLINATA LISCIA**



**Legenda**

(E) Arrivo elettrico 1: Arrivo cavo el.H=a pavimento(+100mm.)-Scorta cavo 1500mm

(E) Arrivo elettrico 2:

(G) Arrivo gas:

(AD) Arrivo acqua addolcita:

(AF) Arrivo acqua fredda:

(AC) Arrivo acqua calda:

(S) Uscita scarico:

(FR) In e out freon:

(V) Vapore: