

# Fry Top Elettrico armadiato a giorno con piastra liscia

7CFTE1LA – 7CFTE1LACR – 9CFTE1LA – 9CFTE1LACR

CFTE1LA – CFTE1LACR

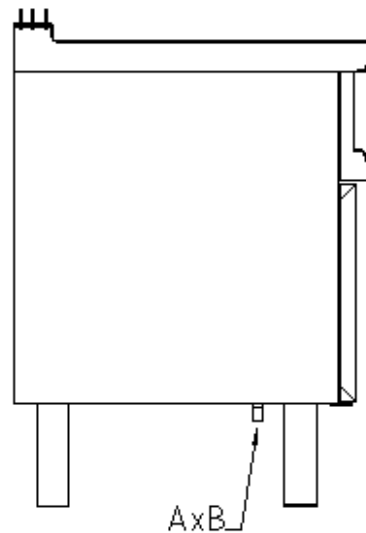
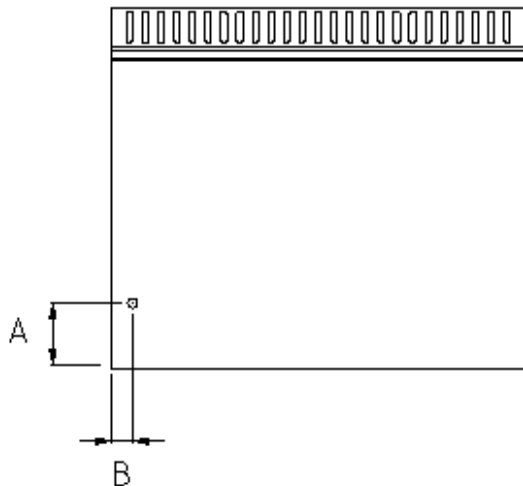
## Electric Fry Top on open cupboard base smooth plate

Le piastre, sono realizzate in acciaio spessore 15 mm e, durante il funzionamento, controllate da rubinetto termostato da 8 posizioni, temperatura massima 250/280°C. La zona di cottura ha una buona uniformità di temperatura e si espande per tutta la dimensione della piastra. La piastra nella parte anteriore è dotata di un canale raccogli grassi. Tutte le versioni, a richiesta, possono essere realizzate con piastra rivestita al cromo duro. Nelle versioni con piastra cromata viene montato un termostato di sicurezza. Smontando il cruscotto esterno è tutto a portata di mano e tutti i componenti si possono sostituire dal lato anteriore della macchina. Il cassetto raccogli liquidi estraibile permette di fare velocemente le operazioni di pulizia.



In all versions plates are made from 15mm thick steel. During operation the plates are controlled by an 8-position thermostatic tap with a maximum temperature of 250/280°C. The cooking area has efficient temperature uniformity and extends to the entire area of the plate. The front part of the plate is equipped with a fat collecting channel. All versions can be created with a hard chrome cover upon request. The versions with chrome hot plates and all electric ones are fitted with a safety thermostat. Taking apart the external panel it's all handy and all the components can be replaced from the front side of the machine. The extractable drawer that collects liquids allows to make quickly cleaning's operations.





Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

### FRY TOP ELETTRICO ARMADIATO A GIORNO CON PIASTRA LISCIA ELECTRIC FRY TOP ON OPEN CUPBOARD BASE SMOOTH PLATE

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE - A x B POWER
7CFTE1LA	220 X 27
7CFTE1LACR (Cromata)	220 X 27
9CFTE1LA	220 X 27
9CFTE1LACR (Cromata)	220 X 27
CFTE1LA	194 X 30
CFTE1LACR (Cromata)	194 X 30

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	V \ HZ	CAPACITA'
7CFTE1LA	400x700x900	5,4x1	5,4	400\50	400x500
7CFTE1LACR (Cromata)	400x700x900	5,4x1	5,4	400\50	400x500
9CFTE1LA	400x900x900	7,5x1	7,5	400\50	400x700
9CFTE1LACR (Cromata)	400x900x900	7,5x1	7,5	400\50	400x700
CFTE1LA	450x900x900	7,5x1	7,5	400\50	450x700
CFTE1LACR (Cromata)	450x900x900	7,5x1	7,5	400\50	450x700

### ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
<b>7AB.400</b>	SUPPLEMENTO ANTA MM. 400 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata) DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled)
<b>7AB.450</b>	SUPPLEMENTO ANTA MM. 450 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata) DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled)
<b>SMIC</b>	SUPPLEMENT 1 MANIGLIA ACCIAIO INOSSIDABILE VERNICIATA COLORE BLU SCURO SUPPLEMENT 1 STAINLESS STEEL HANDLE PAINTED DARK BLUE COLOR

La versione base, all'interno della Comunità Europea, non può essere utilizzata a contatto con gli alimenti  
(D.M. 21/03/1973, Reg CE 1935/2004)  
The basic version, within European Community, cannot be used in contact with food  
(D.M. 21/03/1973, Reg CE 1935/2004)

A richiesta piastra di cottura frytop realizzata in Aisi 430  
On demand frytop plate made in Aisi 430