

# FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SU VANO TERMOSTATATO

CODICE  
CR0996149

MODELLO  
D94/10FTTGC

SERIE  
DIAMANTE90

Project: .....

Rev.: .....

Zone: .....

Location: .....



weinnovate cooking



## CARATTERISTICHE GENERALI

- Oltre ad offrire la massima scelta di soluzioni e piani da 2 mm di spessore, profondità da 90 cm e bruciatori fino a 10 kW, questa serie è dotata di tutta la potenza, la robustezza e la funzionalità di cui hai bisogno per lavorare con efficienza.
- Acciaio inossidabile AISI 304, finitura Scotch Brite.
- Porta accessoriata basculante per riporre coltelli, mestoli e biberon.
- Cruscotto digitale e manopole a tenuta d'acqua.
- Doppio sportello: a ribalta e ad anta.
- Fianchi accessoriati fino a 7 vaschette o porta oggetti.
- Modularità di gamma: 200-400-600-800-1200
- Sistema di accoppiamento semplice e funzionale..
- Disponibili anche con zoccolatura.
- Ampia gamma di accessori.

## SPECIFICHE TECNICHE

- FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SU VANO TERMOSTATATO
- Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
- Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
- Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40mm.
- Piastre di cottura realizzate superficie rivestita con cromo duro lucido liscia.
- Piastre inclinate di 10mm verso il fronte macchina.
- Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzata.
- Regolazione temperatura tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia (200-400°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia (110-280°C).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.

# FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SU VANO TERMOSTATATO



we innovate cooking

CODICE  
CR0996149

MODELLO  
D94/10FTTGC

SERIE  
DIAMANTE90

## Technical Information

SPECIFICATIONS	DATA
MATERIALE	CR0996149
DEFINIZIONE	D94/10 FTTGC FRY TOP GAS LC M80 VANO G.
CODICE COMMERCIALE	D94/10 FTTGC
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 MM
DIM. PROFONDITA'	900 MM
DIM. ALTEZZA	870 MM
PESO NETTO	104,800
VOLUME (netto)	0,626 M3
LUNGHEZZA IMBALLO	850,000
LARGHEZZA IMBALLO	1020,000
ALTEZZA IMBALLO	1150,000
VOLUME IMBALLO	1,010
PESO LORDO IMBALLO	120,000
TIPO GAS/REFRIGERANTE	GPL 28-30/37 mbar
POTENZA GAS	21,00 KW
POTENZA GAS (G25/25 mbar)	20,00 KW
MODELLO CERTIFICATO	D94/10 FTTGC
CERTIFICATO NR	CE-0085BS0203
POT GAS TOT / POT FRIGO2	21,00
CERTIFICAZIONE / ASSORB.	0085BS0203
ENTE CERTIFICATORE	0085
TIPOLOGIA	A GIORNO
VARIANTI PRODOTTO	PIASTRA RIGATA
NUMERO MODULI	1/1 MODULO

# FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SU VANO TERMOSTATATO



weinnovate cooking

CODICE  
CR0996149

MODELLO  
D94/10FTTGC

SERIE  
DIAMANTE90

## ACCESSORI

CODICE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR0985249	90XFTP4	PARASPRUZZI PER FRY-TOP MOD. 400
CR0985259	90XFTP6	PARASPRUZZI PER FRY-TOP MOD. 600
CR0985269	90XFTP8	PARASPRUZZI PER FRY-TOP MOD. 800
CR0957610	90XFTP12	PARASPRUZZI PER FRY-TOP MOD.1200
CR0592079	NXFTC4	CASSETTO PER PULIZIA PIASTRE FRY-TOP MOD.400/1200
CR0592089	NXFTC6/8	CASSETTO PER PULIZIA PIASTRE FRY-TOP MOD.600/800/1200
CR0592060	NXFTT	TAPPO PER PULIZIA PIASTRA
CR0996979	DBVP4	PORTINA COTTURA DIAMANTE, VANI DA 400
CR0997009	DBVPA4	PORTINA ACCESSORIABILE
CR0997029	DAPC	PORTACOLTELLI
CR0997019	DAPD	PORTADOSATORI
CR0997039	DAPS	PORTASPEZIE
CR0997049	DAPM	PORTAMESTOLI
CR0997059	DAPDB	PORTADOSATORI/BOTTIGLIE
CR1353589	DBVC4	DBVC4 KIT CASSETTI VANO M40
CR0592679	94/10BH	BASE NEUTRA CON FINITURA IGIENICA H2
CR1353569	DRG21	DRG21 COPPIA REGGIGRIGLIE GN 2/1
CR0592799	NXZF8	ZOCCOLATURA FRONTALE M80 NXZF8
CR0592830	NX9ZG	GIUNZIONE ZOCCOLATURA
CR0592820	NX9ZL	ZOCCOLATURA LATERALE NX9ZL
MA97432000	NXR	KIT RUOTE NXR
MA97433000	NXRI	KIT RUOTE INOX NXRI
CR0592869	CR0592869	4 PIEDI X INSTALL.SU ZOCCOLO DI CEMENTO
CR0593580	NX9PT	KIT PIEDINI PER TOP NX9PT
CR0592879	CR0592879	KIT ANTI RIBALTAMENTO 2 PIEDI X N900
CR0592399	NXTVT1	KIT PANNELLI X VANO TECN.1 FRONTE NXTVT1
CR0592409	NXTVT2	KIT PANNELLI X VANO TECN.2 FRONTI NXTVT2
PTD9DX	PTD9DX	FIANCO DESTRO DIAMANTE 90
PTD9SX	PTD9SX	FIANCO SINISTRO DIAMANTE 90
CMF0908	CMF0908	CORRIMANO FRONTALE
CMA1808	CMA1808	CORRIMANO PERIMETRALE

we cook with  
**Diamante**

# Product's PLUS



Un'inclinazione di 10 mm delle piastre verso il fronte macchina consente un ottimale deflusso del grasso verso il cassetto di raccolta.



Piastra saldata al piano che garantisce una zona di cottura più ampia ed elimina zone di accumulo sporco.



Distribuzione uniforme del calore grazie alla presenza di più bruciatori posti sotto la piastra.



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

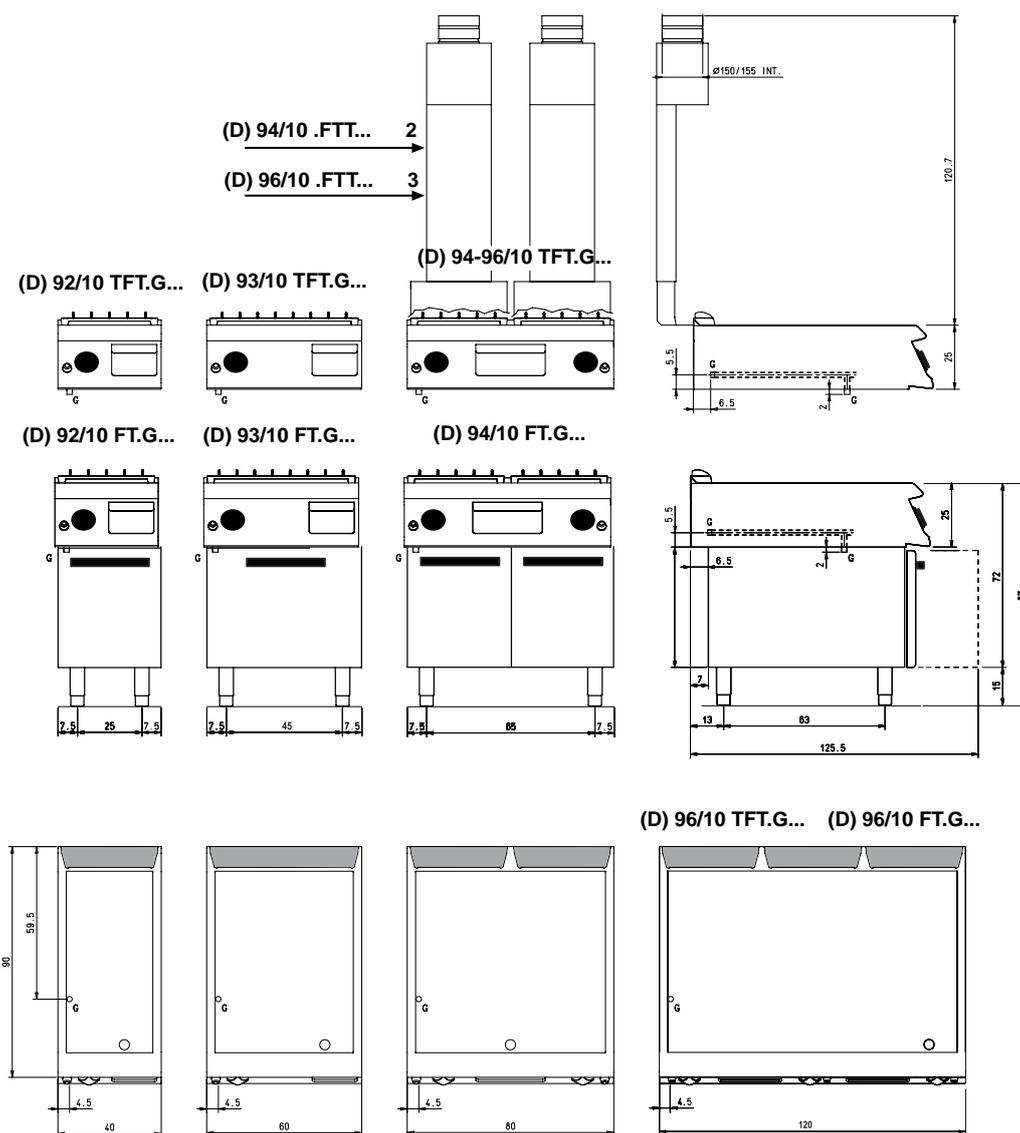
CODICE  
CR0996149

MODELLO  
D94/10FTTGC

SERIE  
DIAMANTE90

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm  
MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

**G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection  
Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting  
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)