

- B) Piano di cottura: è realizzato in acciaio inox con superficie antiscivolo.
 C) Bacinella residui: serve per raccogliere i liquidi ed i residui di cottura.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 3: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	FRY1/LM-LMC	FRY1/RM-RMC	FRY2/LM-LMC	FRY2/LRM-LRMC
Potenza	kW	4		8	
Tipo di alimentazione		Gas METANO - Gas liquido GPL			
Quantità di energia consumata	kcal/h	3308		3308 + 3308	
Consumo gas (GPL)	kg/h	G30/G31 = 0,31		G30/G31 = 0,31 + 0,31	
Consumo gas (metano)	m³/h	G20 = 0,41 G25 = 0,51		G20 = 0,41 + 0,41 G25 = 0,51 + 0,51	
Dimensioni apparecchiatura	mm	335x600x300		665x600x300	
Dimensioni piano di cottura	mm	325x480		650x480	
Piano di cottura		Superficie liscia	Superficie rigata	Superficie liscia	Superficie liscia/ rigata
Dimensioni imballo	mm	670x410x430		750x670x430	
Peso netto	kg	24		42	
Tipo di installazione		Installazione a banco			

DESCRIZIONE COMANDI

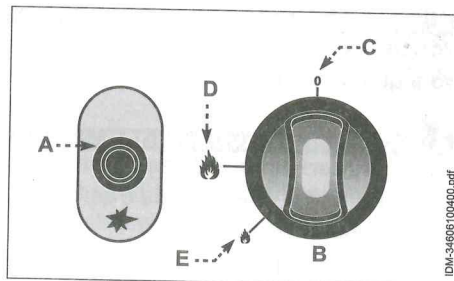
L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

A) Interruttore piezoelettrico: serve per accendere il bruciatore.

- L'accensione del bruciatore è abilitata solo se la manopola (B) è in posizione (D).

B) Manopola comando bruciatore: serve per accendere, spegnere e regolare il bruciatore.

- Posizione (C): alimentazione del gas disattivata
- Posizione (D): fiamma del bruciatore impostata sulla potenza massima.
- Posizione (E): fiamma del bruciatore impostata sulla potenza minima.



IDM-34606100300.pdf

IDM 346061-1.fm

IDM-34606100400.pdf

funzio-

Italiana