

Fry-top elettrici

con piastra inclinata

NEBE72G..
700 line

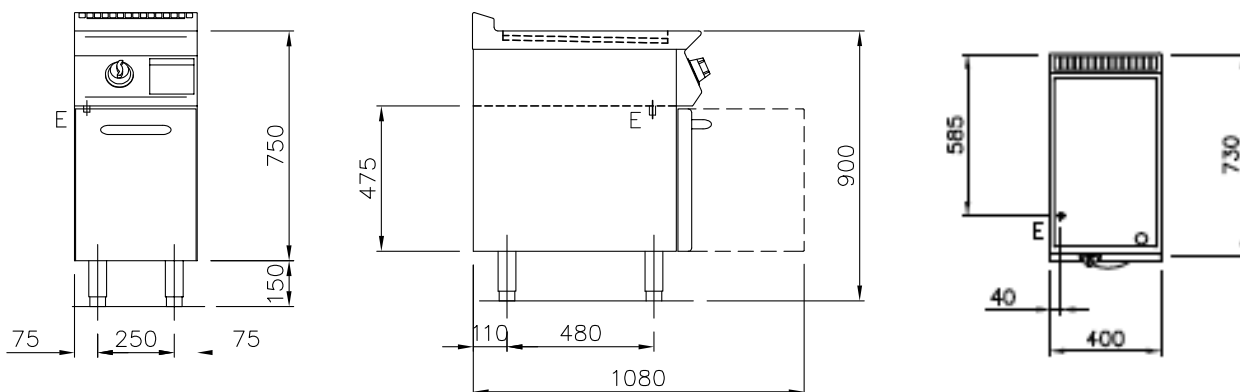
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico una zona di cottura con piastra inclinata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 335x530 mm. Disponibile nella versione con vano armadiato da 400 mm con portina a battente oppure nella versione vano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,4
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	5,4
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata cromata

NEBE72G..C

700 line

SILKO

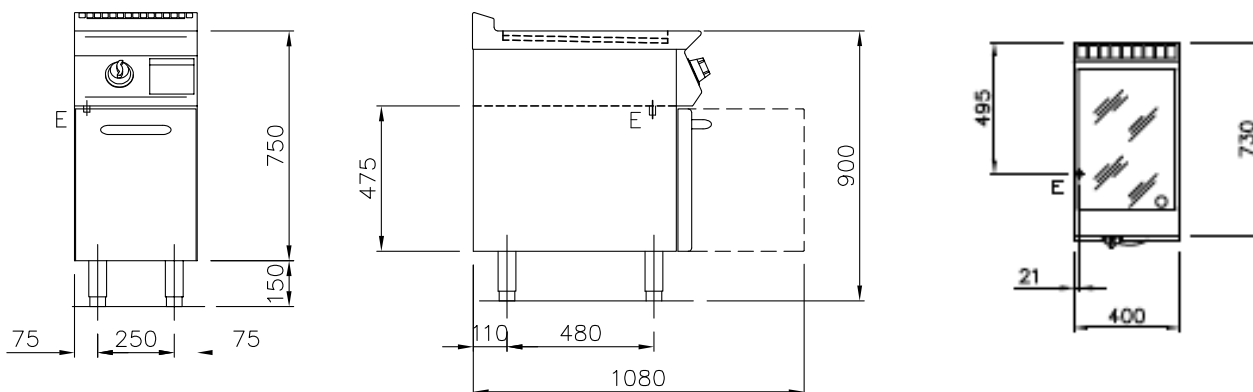
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico una zona di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 335x530 mm. Disponibile nella versione con vano armadiato da 400 mm con portina a battente oppure nella versione vano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,4
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	5,4
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata

NEBE73G..

700 line

SILKO

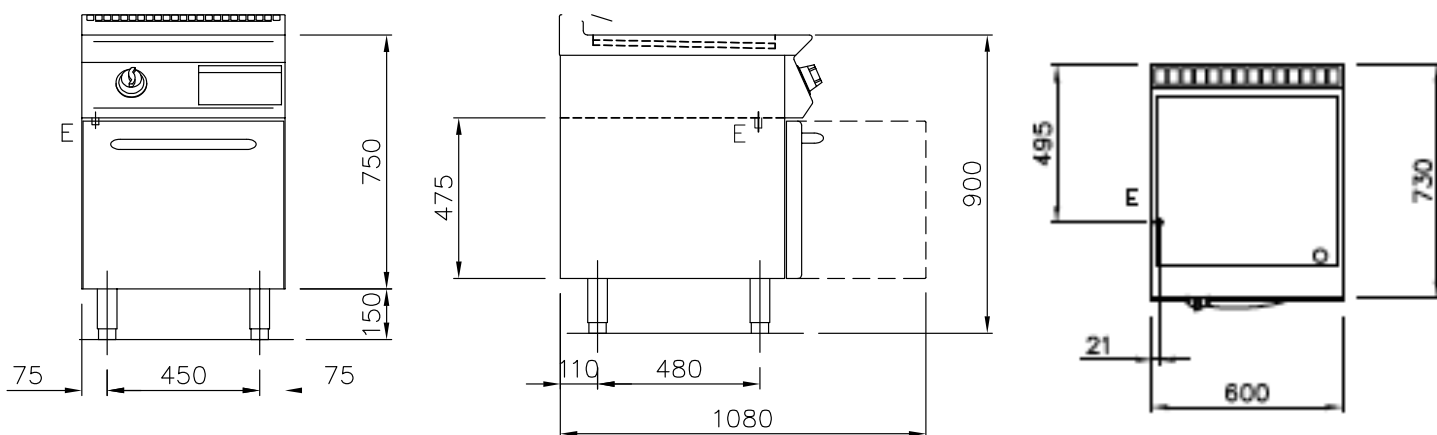
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico con piastra inclinata, nelle varianti liscia oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 cm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 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 535x530 mm. Vano a giorno da 600mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,6
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	7,5
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata cromata

NEBE73G..C

700 line

SILKO

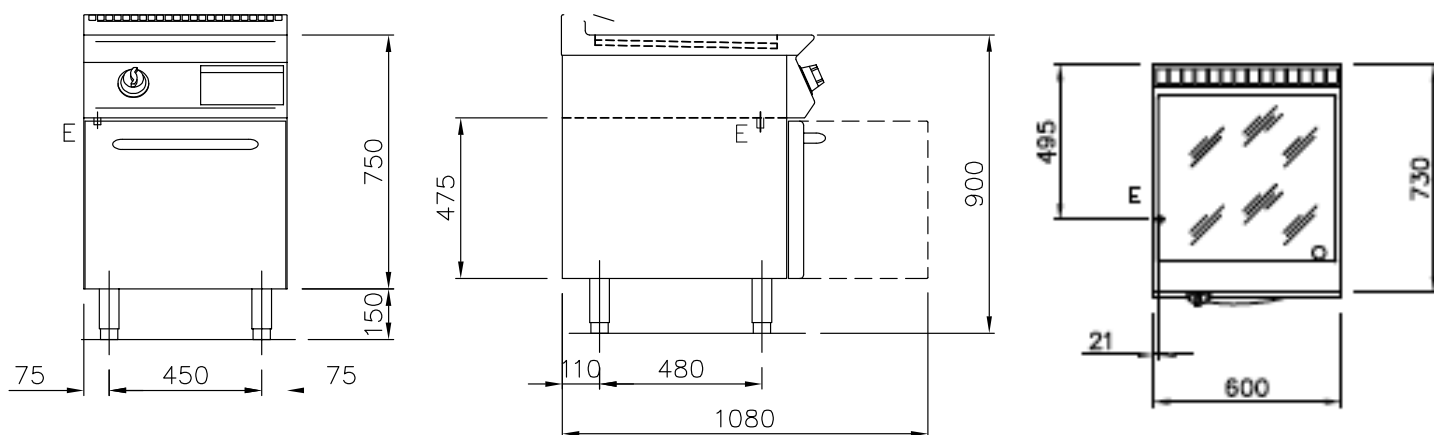
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico con piastra inclinata cromata, nelle varianti liscia oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 2,5 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 535x530 mm. Vano a giorno da 600mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m³:	0,6
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	7,5
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata

NEBE74G..

700 line

SILKO

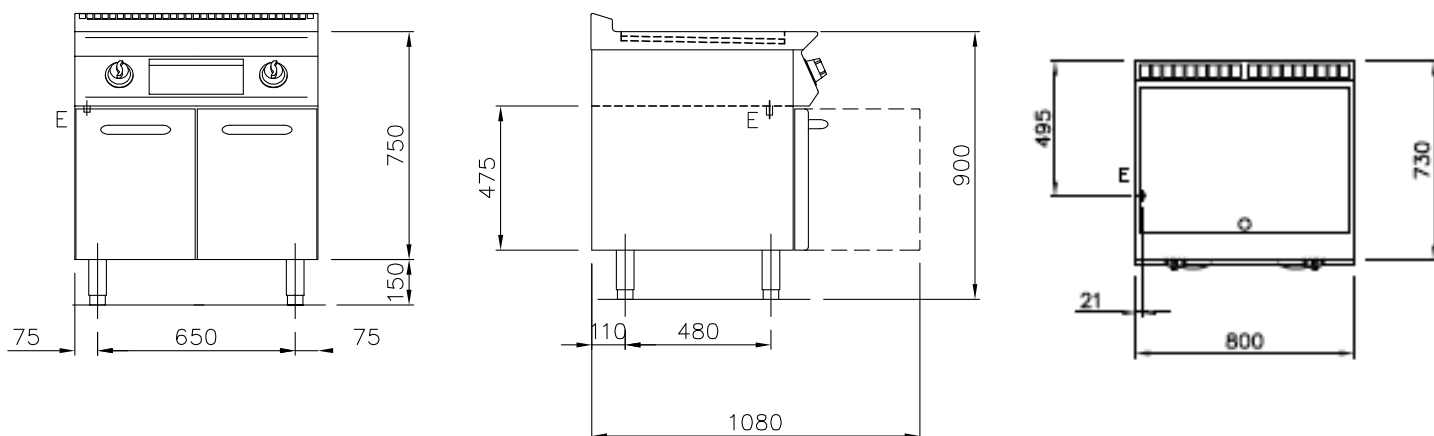
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 2,5 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 735x530 mm. Vano a giorno da 800 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,8
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	10,8
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top elettrici

con piastra inclinata cromata

NEBE74G..C

700 line

SILKO

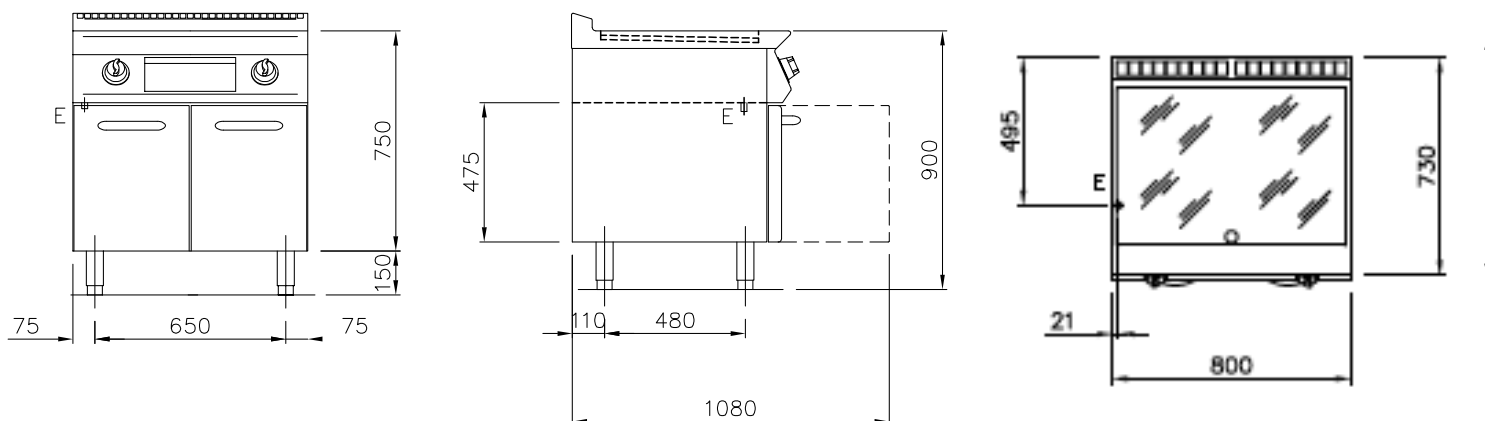
IDEAS. WELL DONE

Fry-top elettrico due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 2,5 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 735x530 mm. Vano a giorno da 800 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,8
Alimentazione el.:	VAC400-3N 50/60 Hz
Potenza El. kW.:	10,8
Potenza Gas (kw):	-



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

E = Coll. Elettrico

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata

NEBG72G..

700 line

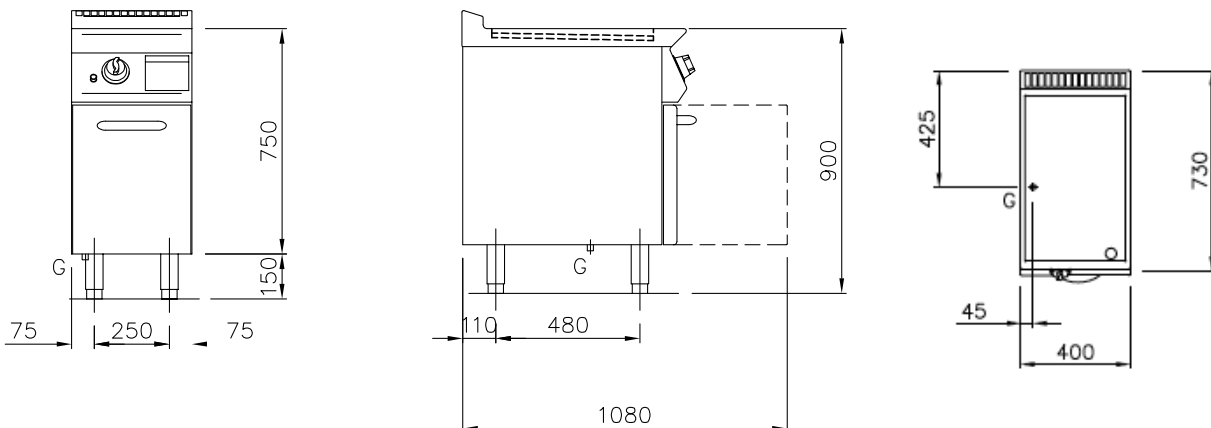
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas una zona di cottura con piastra inclinata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 200 a 400 °C. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 335x530 mm. Vano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,4
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	6



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata cromata

NEBG72G..C

700 line

SILKO

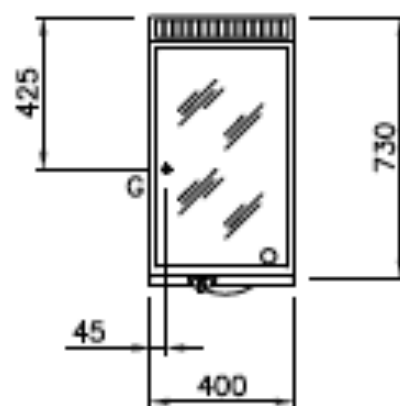
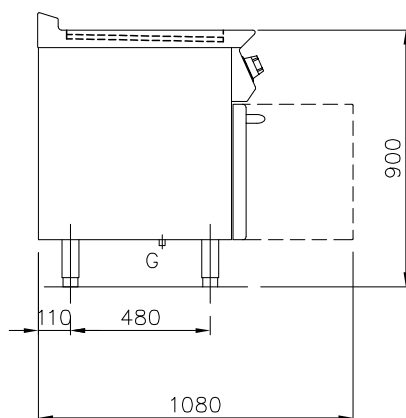
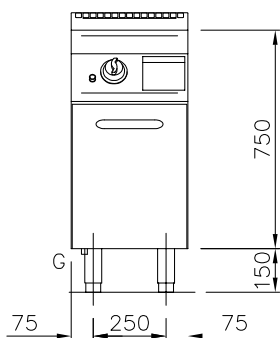
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas una zona di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti liscia oppure rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio 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 bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 335x530 mm. Vano a giorno da 400 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	400
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,4
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	7



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata

NEBG73G..

700 line

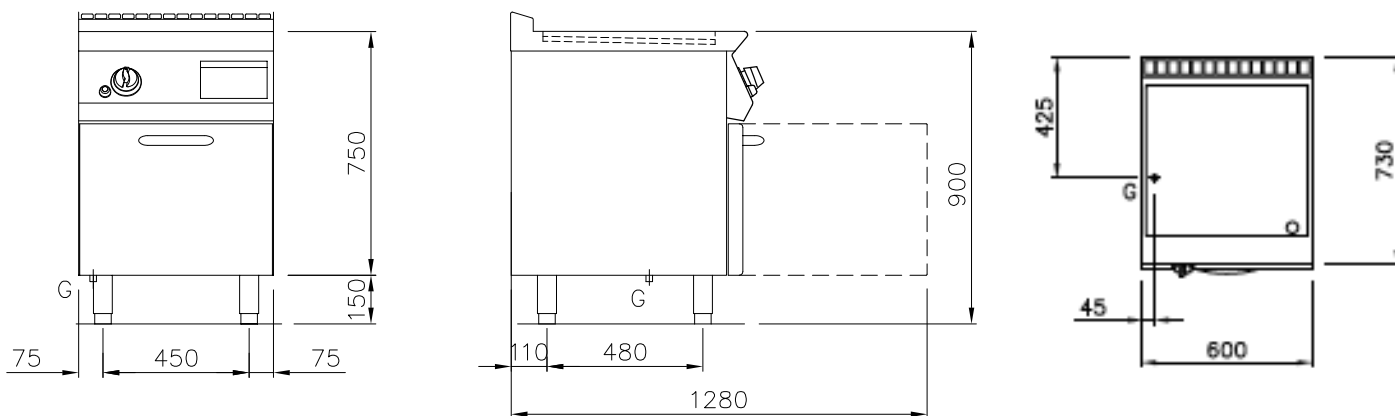
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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. 4 cm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 3 rami e 4 file di fiamma, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 200 a 400 °C. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 535x530 mm. Vano a giorno da 600 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,6
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	9



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata cromata

NEBG73G..C

700 line

SILKO

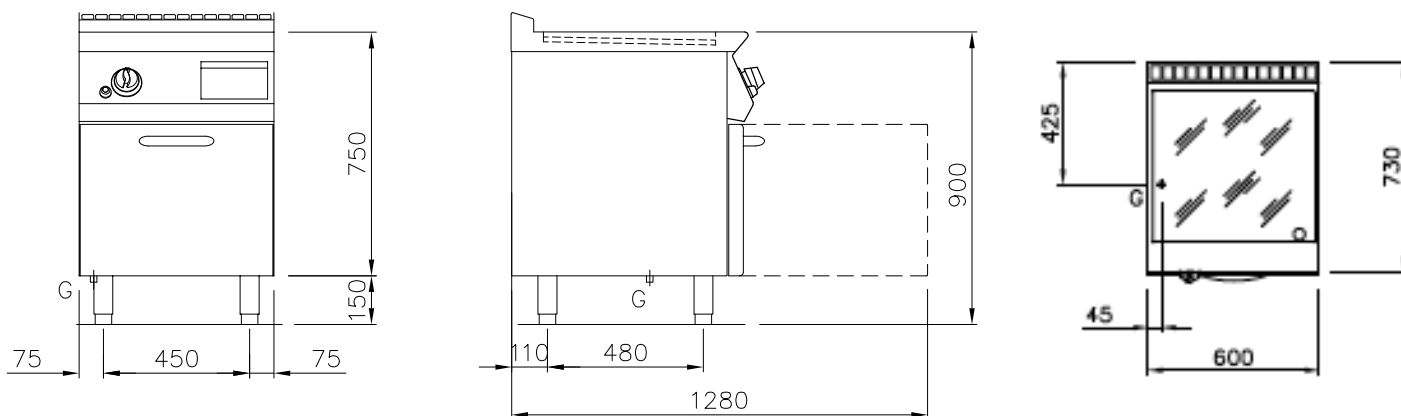
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia, oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio 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 2,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata a 3 rami e 4 file di fiamma, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 535x530 mm. Vano a giorno da 600 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	600
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,6
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	11



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata

NEBG74G..

700 line

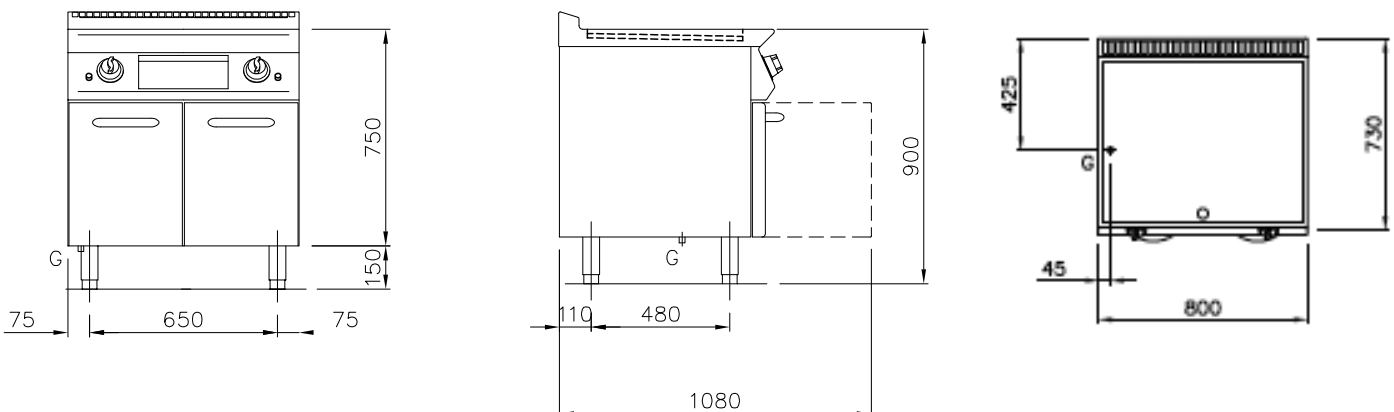
SILKO
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata, nelle varianti: liscia, rigata oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. 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 cm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Erogazione del gas controllata mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata manualmente con regolazione da 200 a 400 °C. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 735x530 mm. Vano a giorno da 800 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,8
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	12



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it

Fry-top a gas

con piastra inclinata cromata

NEBG74G..C

700 line

SILKO

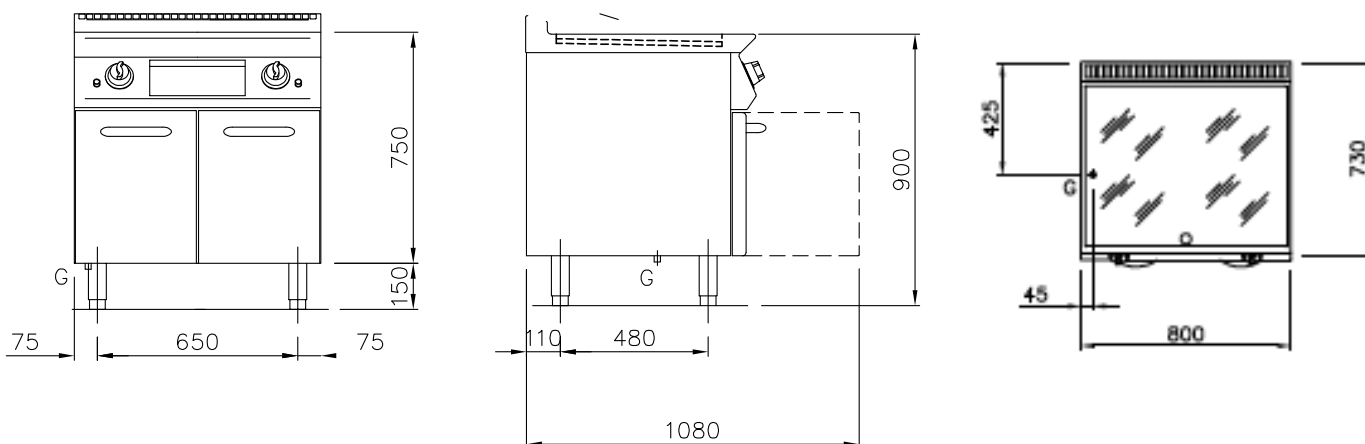
IDEAS. WELL DONE

Fry-top gas due zone di cottura con piastra inclinata cromata, nelle varianti: liscia oppure 2/3 liscia-1/3 rigata, realizzato in acciaio inox Aisi 304. Piano realizzato con spessore 15/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio 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 2,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.

Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 735x530 mm. Vano a giorno da 800 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.



Larghezza mm.:	800
Profondità mm.:	730
Altezza mm.:	900
Peso kg.:	-
Volume m ³ :	0,8
Alimentazione el.:	-
Potenza El. kW.:	-
Potenza Gas (kw):	14



NOTE PER L'INSTALLATORE:

- Tutti gli arrivi acqua e gas dovranno essere previsti di rubinetto di intercettazione o valvola a sfera.
- Il tubo principale del gas dovrà essere completo di saracinesca di chiusura.
- Per le tubazioni del gas usare tubi non saldati.
- Le tubazioni del gas dovranno essere "incamiciate" dove richiesto dalle vigenti norme
- Per tutte le uscite cavo elettrico prevedere interruttore di esclusione e con una scorta cavo in uscita di metri 1,5 (salvo diverse indicazioni in pianta).
- Le prese elettriche saranno del tipo "TICINO antinfortunistico" (o similare) adatte per ambienti umidi e complete di relativa spina.
- Prevedere interruttore generale per tutte le alimentazioni elettriche.

G = Gas Ø 1/2"

Silko - Ali S.p.A.
Via Cal Larga, 8
Z.I San Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto
(TV) ITALY
T (+39) 0438 911930
F (+39) 0438 506291
info@silko.it

www.silko.it