



**KIT PLUG - IN
PER IL CATERING**

COMMERCIAL
& COMFORT

Zoppas Industries
Heating Element Technologies

IDEE CHE RISCALDANO

LE RESISTENZE: l'anima nobile della produzione del calore e dell'energia.

Le sinergie con le Aziende del Gruppo "Zoppas Industries" operanti nel settore industriale, sono garanzia di una elevata competenza globale, della ricerca e proposta delle soluzioni tecnologiche e qualitative garantendo risposte rapide ed adeguate alle più diverse esigenze applicative del Cliente, grazie ad un sofisticato sistema di progettazione e all'impiego di una vasta gamma di materiali per i componenti.

Le idee del Cliente costituiscono lo stimolo per analizzare nuove opportunità e sviluppare innovativi progetti. Tutto ciò permette a Rica un'estrema versatilità di produzione e un ampio ventaglio di applicazioni dai settori domestici a quelli industriali fino a quello spaziale.

Zoppas Industries

Heating Element Technologies



**HEATING
SYSTEMS**

**COMMERCIAL
& COMFORT**

COLD

ETCHED FOIL

PLASTICS

ELECTRONICS



TECNOLOGIA INVISIBILE MASSIMA QUALITÀ

La tecnologia è ovunque e, grazie alla presenza invisibile delle **RESISTENZE** di qualità, può essere usata nella massima tranquillità.





Forte dell'esperienza maturata nei diversi settori applicativi, RICA offre una consulenza tecnica altamente qualificata in stretta collaborazione con il Cliente in tutte le fasi progettuali ed in conformità con le principali certificazioni e normative.



Le divisioni di Rica:

HEATING SYSTEMS

Elementi riscaldanti in tecnologia tubolare e sistemi per applicazioni industriali.

COMMERCIAL & COMFORT

Elementi riscaldanti in tecnologia tubolare ed assiemi per il settore della ristorazione collettiva e delle applicazioni commerciali.

COLD

Elementi riscaldanti in tecnologia tubolare per il settore della refrigerazione commerciale, industriale e domestica.

ETCHED FOIL

Elementi riscaldanti flessibili in tecnologia etched foil.

PLASTICS

Assiemi ed elementi riscaldanti in tecnologia a cartuccia per il settore industriale e il riscaldamento domestico, assiemi ed elementi riscaldanti in tecnologia a fascia per il settore delle materie plastiche.

ELECTRONICS

Controlli elettronici applicati ad assiemi o elementi riscaldanti per la gestione del calore.

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA



FM 11235

MARCHI DI QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI



I prodotti RICA sono realizzati per rispondere alle principali certificazioni richieste, alle normative tecniche applicabili, alla concezione e alle indicazioni fornite dal Cliente, al quale compete, non solo l'ideazione del prodotto finale, ma in particolare la scelta e l'utilizzazione del prodotto Rica con riferimento alla sua applicazione finale.

L'idoneità e la completezza con cui sono stati forniti, nel presente catalogo, i dati di targa e le note tecniche e/o informative relative al nostro prodotto devono essere esaminate dal Cliente. Il Cliente deve effettuare tutti i più approfonditi controlli e tutte le prove necessarie al fine di verificare l'idoneità del nostro prodotto nell'applicazione finale a cui lo stesso è destinato.



LE GIUSTE CALORIE

**COMMERCIAL
& COMFORT**

Per qualificare il servizio di consulenza e di supporto tecnico al Cliente, RICA si avvale di unità specializzate nelle diverse aree applicative che con il loro spiccato orientamento al co-design ed al co-makership, sono in grado di esaminare le specifiche problematiche e definire le soluzioni tecniche più efficaci.

L'unità di business che porta il nome di **COMMERCIAL & COMFORT** esprime la sua competenza distintiva nel campo del Food Service Equipment e nell'area delle applicazioni commerciali in genere. Una gamma completa di elementi riscaldanti ed assiemi funzionali è dedicata ai principali settori che la contraddistinguono: ristorazione collettiva, panificazione, snack, vending e caffetteria, lavanderia e lavapavimenti, estetica e benessere.

La **Commercial & Comfort Business Unit** può fornire una gamma completa di elementi riscaldanti ed assiemi funzionali dedicata ai principali settori che la contraddistinguono:

- Sistemi di preparazione e conservazione dei cibi (armadi refrigerati, abbattitori rapidi di temperatura, congelatori, vetrine e tavoli refrigerati)
- Apparecchiature per la ristorazione collettiva (forni, friggitrici, grill, fry top, brasier, cuocipasta, lavastoviglie, bagnomaria, tavoli caldi)
- Apparecchiature per la produzione di pane, pizza e pasticceria (camere e celle di levitazione, forni di panificazione e pasticceria, forni pizza)
- Apparecchiature per la ristorazione rapida (piccole friggitrici, tostiere, lavabicchieri, lavatazzine)
- Macchine da caffè professionali
- Apparecchiature per il vending
- Apparecchiature per la produzione del gelato
- Macchine per lavanderia (lavatrici, essiccatoi, mangani) e stiratura professionale
- Lavapavimenti
- Apparecchiature per l'estetica e benessere (sistemi idromassaggio, saune domestiche e professionali, caschi, visage, aerosol)

PLUG - IN

COMMERCIAL
& COMFORT



easy

Piano cottura vetroceramica	PC Easy		pag. 10 - 11
Fry Top vetroceramica	FT Easy		pag. 12 - 13
Piano mantenimento inox orizzontale	PMO Easy		pag. 14 - 15
Piano mantenimento inox inclinato	PMI Easy		pag. 14 - 15
Piano mantenimento vetro orizzontale	PMO Easy Glass		pag. 16 - 17
Piano mantenimento vetro incliante	PMI Easy Glass		pag. 16 - 17

PROFESSIONAL

Piano cottura vetroceramica	PC Professional		pag. 18 - 19
Fry Top vetroceramica	FT Professional		pag. 20 - 21

e.TOP

Piano cottura vetroceramica	PC e - TOP		pag. 22 - 23
Fry Top vetroceramica	PC e - TOP		pag. 24 - 25

RICA SEMPRE ATTENTA AL MERCATO

La costante evoluzione del concetto di fornitura di Rica, non più legata al solo componente ma ad una soluzione integrata, ci ha portato a sviluppare, in stretta collaborazione con i nostri clienti, sistemi integrati di riscaldamento per il mondo del catering / FSE (Food Service Equipment). Il nostro ufficio di progettazione è disponibile per lo studio di soluzioni personalizzate.

RISPARMIO

come investimento, liberi da impegni

Il servizio Rica offre ai propri partner importanti vantaggi economici e logistici; vi solleviamo dai costi di ricerca e sviluppo, prototipazione, omologazione, produzione e stoccaggio materie prime.

DESIGN & ERGONOMIA

caratteri comuni

La gamma Rica offre uno strumento elegante e al tempo stesso funzionale e facile da usare. Caratteristiche irrinunciabili in qualsiasi ambiente di lavoro.

MODULARITÀ

per ogni esigenza

Gli standard dimensionali Rica rispondono alle vostre esigenze garantendo la massima elasticità di integrazione; è possibile inoltre, personalizzare il prodotto secondo specifiche esigenze.



IGIENE**facile e immediata**

La serie Rica prevede l'utilizzo di acciaio inossidabile, angoli raggiati e piani incassati per evitare qualsiasi tipo di interstizio, ricettacolo dello sporco.

ROBUSTEZZA**per una lunga durata**

La struttura e i piani della gamma Rica sono costruiti con pregiati materiali e elevati spessori in grado di garantire la durata nel tempo a fronte di un utilizzo intenso.

**MANUTENZIONE
FACILE E IMMEDIATA
a portata di tutti**

Le caratteristiche progettuali e costruttive della gamma Rica permettono, ove necessario, un facile e rapido intervento ordinario e/o straordinario senza utilizzo di utensili.

CERTIFICAZIONI**sicurezza e garanzia**

Tutti i kit funzionali Rica sono conformi alla normativa CEI EN 60335 e alla direttiva RoHS.

PIANO COTTURA VETROCERAMICA PC EASY

easy



Design e semplicità

I piani di cottura orizzontali Rica in vetroceramica sono stati studiati per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti: solo 40 cm di profondità e meno di 3 kW di assorbimento. La zona di lavoro è priva di impedimenti strutturali per permettere la massima libertà all'operatore e la base è regolabile con appositi piedini. La serie *Easy* è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.

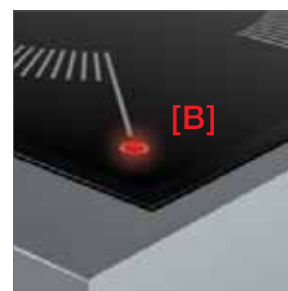


Accessibilità e controllo

L'area di controllo è disposta di fronte all'operatore. Le manopole ergonomiche RICA facilitano la presa e indicano in modo chiaro la zona di cottura comandata. La regolazione della temperatura avviene in modo continuo e indipendente per ogni area. Il cablaggio elettrico è dotato di cavi resistenti alle alte temperature.

Sicurezza

La linea *PC Easy* è stata studiata per la massima sicurezza e facilità di utilizzo. Una spia verde (A) indica l'accensione della relativa piastra, mentre la spia rossa "warning light" posta sul piano (B) indica il superamento della temperatura di 70°C della superficie di cottura e segnala, per una maggiore sicurezza dell'operatore, anche a macchina spenta, la zona ancora calda. Il calore residuo può essere sfruttato per tenere in caldo le pietanze o per proseguire la cottura.





Struttura

Il *PC Easy* ha una robusta struttura in acciaio Inox Aisi 304 spessore 12/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerca RICA per il dettaglio. Il piano è in vetroceramica Schott Ceran® da 6 mm con zone di cottura serigrafate per un corretto posizionamento delle pentole. Il vetro, fissato in modo ermetico, è complanare alla struttura per garantire una totale facilità di pulizia e igiene del prodotto.



Calore RICA

Il piano cottura *PC Easy* è dotato di resistenze RICA ad irraggiamento, isolate e con termostato di sicurezza integrato; il sistema è l'ideale per il trasferimento veloce del calore al fondo della pentola.

Dotazione di serie

Cavo nero antispurgo con presa SCHUKO - Raschietto - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro ispezionabile

Caratteristiche tecniche

Codice	1GKVCY512001	1GKVCY513001
N. Moduli	1/2	1/1
Potenza	1 x 2,1 KW (*)	1 x 1,7 KW + 1 x 1,2 KW (*)
Alimentazione	AC 230 V – 50 Hz	
Superficie di cottura	Vetroceramica – spessore 6 mm	
Area di cottura	1 x Ø 350 mm	2 x Ø 350 mm
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite	
Regolazione	Continua 65° ÷ 450°C	
Grado di protezione	IP2X	
Dimensioni (L x P x H)	400 x 400 x 120 mm	700 x 400 x 120 mm
Peso netto	12 Kg	20 Kg
Imballo (L x P x H)	Cartone – 530 x 525 x 130 mm	Cartone – 830 x 525 x 130 mm

(*) A richiesta piastre di potenza diversa

FRY - TOP VETROCERAMICA FT EASY

easy



Design e semplicità

Il Fry Top orizzontale Rica in vetroceramica è stato studiato per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti: solo 40 cm di profondità e meno di 3 kW di assorbimento. Il sistema è dotato di un elegante salvaschizzi integrato e la base è regolabile con appositi piedini. La serie Easy è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.



Accessibilità e controllo

L'area di controllo è disposta di fronte all'operatore. Le manopole ergonomiche RICA facilitano la presa e indicano in modo chiaro la zona di cottura comandata.

La regolazione della temperatura avviene in modo continuo e indipendente per ogni area.

Il cablaggio elettrico è dotato di cavi resistenti alle alte temperature.

Facile e Pulito

La linea FT Easy è facile e pratica. Il Fry Top è equipaggiato con una spia verde (A) posta sul pannello frontale che indica l'accensione della relativa piastra.

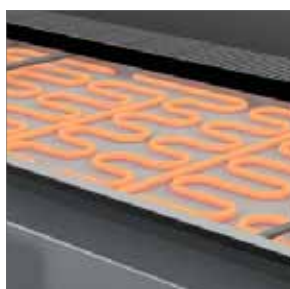
La pulizia in cottura è garantita da una feritoia (B) sul piano che permette lo scolo olii nel cassetto estraibile sottostante (C).





Struttura

I Fry Top Easy hanno una robusta struttura in acciaio Inox Aisi 304 spessore 12/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerche Rica per il dettaglio. Il piano di cottura ribassato è dotato di foro di scarico e cassetto estraibile raccolta olii. Il piano è in vetroceramica Schott Ceran® da 6 mm con zone di cottura serigrafate. Il vetro, fissato in modo ermetico, è complanare alla struttura per garantire una totale facilità di pulizia e igiene del prodotto.



Calore RICA

FT Easy è dotato di resistenze Rica ad irraggiamento isolate. Il sistema radiante è stato studiato per ottenere la distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie di cottura.

Dotazione di serie

Cavo nero antispurgo con presa SCHUKO - Raschietto - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro ispezionabile

Caratteristiche tecniche

Codice	1GKVCY518001
N. Moduli	1/1
Potenza	2 x 1,3 KW
Alimentazione	230 V – 50 Hz
Superficie di cottura	Vetroceramica – spessore 6 mm
Area di cottura	620 x 260 mm
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite
Regolazione	Continua 65° ÷ 300°C
Grado di protezione	IP2X
Dimensioni (L x P x H)	700 x 400 x 180 mm
Peso netto	20 Kg
Imballo (L x P x H)	Cartone – 830 x 525 x 190 mm

PIANO MANTENIMENTO INOX PMO EASY PMI EASY

easy



Versione una zona

Design e semplicità

I piani di mantenimento Rica sono stati studiati per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti. La zona di lavoro è priva di impedimenti strutturali per permettere la massima libertà all'operatore e la base è regolabile con appositi piedini. La serie Easy è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.



Accessibilità e controllo

L'area di controllo è disposta di fronte all'operatore. Le manopole ergonomiche RICA facilitano la presa e indicano in modo chiaro la zona di cottura comandata.

La regolazione della temperatura avviene in modo continuo e indipendente per ogni area.

Il cablaggio elettrico è dotato di cavi resistenti alle alte temperature.

La linea PM Easy è stata studiata per la massima sicurezza e facilità di utilizzo.

Un interruttore luminoso rosso (A) posto sul pannello frontale indica la macchina in tensione mentre la spia verde (B) indica il funzionamento.

Struttura

Il PM Easy ha una robusta struttura monoscocca in acciaio Inox Aisi 304 spessore 10/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerche Rica per il dettaglio.

PM Easy è dotato di resistenze Rica Etched Foil, isolate e con termostato di sicurezza integrato; il sistema è l'ideale per il trasferimento veloce e uniforme del calore.

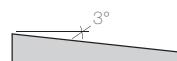
La versione PMI Easy con il piano di mantenimento inclinato è stata studiata per favorire la visione del prodotto al cliente.

Dotazione di serie

Cavo nero antispurgo con presa SCHUKO - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro

Caratteristiche tecniche PMO Easy - Orizzontale

Codice	1GKPRY681001	1GKPRY682001	1GKPRY521001	1GKPRY522001
N. Zone	1	2	1	2
Potenza	1 x 160 W	2 x 160 W	1 x 250 W	2 x 250 W
Alimentazione	230 V - 50 Hz			
Superficie di riscaldamento	Acciaio Inox			
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite			
Regolazione	Termostatica 30 ÷ 90°C			
Grado di protezione	IP2X			
Dimensioni (L x P x H)	400 x 400 x 60 mm	800 x 400 x 60 mm	500 x 500 x 60 mm	1000 x 500 x 60 mm
Peso netto	5 kg	8 kg	5 kg	8 kg

Caratteristiche tecniche PMI Easy - Inclinato


Codice	1GKPRY683001	1GKPRY684001	1GKPRY523001	1GKPRY524001
N. Zone	1	2	1	2
Potenza	1 x 160 W	2 x 160 W	1 x 250 W	2 x 250 W
Alimentazione	230 V - 50 Hz			
Superficie di riscaldamento	Acciaio Inox			
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite			
Regolazione	Termostatica 30 ÷ 90°C			
Grado di protezione	IP2X			
Dimensioni (L x P x H)	400 x 400 x 60 mm	800 x 400 x 60 mm	500 x 500 x 60 mm	1000 x 500 x 60 mm
Peso netto	5 kg	8 kg	5 kg	8 kg

PIANO MANTENIMENTO VETRO PMO EASY GLASS PMI EASY GLASS

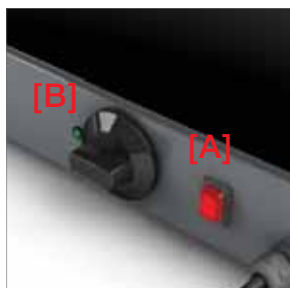
easy



Versione una zona

Design e semplicità

I piani di mantenimento Rica sono stati studiati per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti. La zona di lavoro è priva di impedimenti strutturali per permettere la massima libertà all'operatore e la base è regolabile con appositi piedini. La serie Easy è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.



Accessibilità e controllo

L'area di controllo è disposta di fronte all'operatore. Le manopole ergonomiche RICA facilitano la presa e indicano in modo chiaro la zona di cottura comandata.

La regolazione della temperatura avviene in modo continuo e indipendente per ogni area.

Il cablaggio elettrico è dotato di cavi resistenti alle alte temperature.

La linea PM Easy è stata studiata per la massima sicurezza e facilità di utilizzo. Un interruttore luminoso rosso (A) posto sul pannello frontale indica la macchina in tensione mentre la spia verde (B) indica il funzionamento.

Struttura

Il PM Easy ha una robusta struttura monoscocca in acciaio Inox Aisi 304 spessore 10/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerche Rica per il dettaglio.

PMO Easy è dotato di resistenze Rica Etched Foil, isolate e con termostato di sicurezza integrato; il sistema è l'ideale per il trasferimento veloce e uniforme del calore.

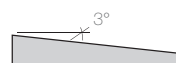
La versione PMI Easy con il piano di mantenimento inclinato è stata studiata per favorire la visione del prodotto al cliente.

Dotazione di serie

Cavo nero antispurgo con presa SCHUKO - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro

Caratteristiche tecniche PMO Easy Glass - Orizzontale

Codice	1GKPRY746001	1GKPRY747001	1GKPRY525001	1GKPRY526001
N. Zone	1	2	1	2
Potenza	1 x 160 W	2 x 160 W	1 x 250 W	2 x 250 W
Alimentazione	230 V - 50 Hz			
Superficie di riscaldamento	Vetro temperato nero			
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite			
Regolazione	Termostatica 30 ÷ 90°C			
Grado di protezione	IP2X			
Dimensioni (L x P x H)	400 x 400 x 60 mm	800 x 400 x 60 mm	500 x 500 x 60 mm	1000 x 500 x 60 mm
Peso netto	5 kg	8 kg	5 kg	8 kg

Caratteristiche tecniche PMI Easy Glass - Inclinato


Codice	1GKPRY748001	1GKPRY749001	1GKPRY527001	1GKPRY528001
N. Zone	1	2	1	2
Potenza	1 x 160 W	2 x 160 W	1 x 250 W	2 x 250 W
Alimentazione	230 V - 50 Hz			
Superficie di riscaldamento	Vetro temperato nero			
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite			
Regolazione	Termostatica 30 ÷ 90°C			
Grado di protezione	IP2X			
Dimensioni (L x P x H)	400 x 400 x 60 mm	800 x 400 x 60 mm	500 x 500 x 60 mm	1000 x 500 x 60 mm
Peso netto	5 kg	8 kg	5 kg	8 kg

PIANO COTTURA VETROCERAMICA PC PROFESSIONAL

PROFESSIONAL



Versione una zona

Design e ricercatezza

I piani di cottura orizzontali Rica in vetroceramica sono stati studiati per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti: solo 40 cm di profondità e meno di 3 kW di assorbimento. La zona di lavoro è priva di impedimenti strutturali per permettere la massima libertà all'operatore e la base è regolabile con appositi piedini. La serie *Professional* è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.



Accessibilità e controllo

L'area di controllo è disposta di fronte all'operatore. Le manopole ergonomiche RICA facilitano la presa e indicano in modo chiaro la zona di cottura comandata. La regolazione della temperatura avviene in modo continuo e indipendente per ogni area. Il cablaggio elettrico è dotato di cavi resistenti alle alte temperature.

Sicurezza

La linea *PC Professional* è stata studiata per la massima sicurezza e facilità di utilizzo. Una spia verde (A) indica l'accensione della relativa piastra, mentre la spia rossa "warning light" posta sul piano (B) indica il superamento della temperatura di 70°C della superficie di cottura e segnala per una maggiore sicurezza dell'operatore, anche a macchina spenta, la zona ancora calda. Il calore residuo può essere sfruttato per tenere in caldo le pietanze o per proseguire la cottura.



Struttura

Il *PC Easy* ha una robusta struttura in acciaio Inox Aisi 304 spessore 12/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerche Rica per il dettaglio. Il piano è in vetroceramica Schott Ceran® da 6 mm con zone di cottura serigrafate per un corretto posizionamento delle pentole. Il vetro, fissato in modo ermetico, è complanare alla struttura per garantire una totale facilità di pulizia e igiene del prodotto.



Calore Rica

Il *piano cottura PC Professional* è dotato di resistenze Rica ad irraggiamento, isolate e con termostato di sicurezza integrato; il sistema è l'ideale per il trasferimento veloce del calore al fondo della pentola.

Dotazione di serie

Cavo nero antispurco con presa SCHUKO - Raschietto - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro ispezionabile

Caratteristiche tecniche

Codice	1GKVCY514001	1GKVCY515001
N. Moduli	1/2	1/1
Potenza	1 x 2,1 KW (*)	1 x 1,7 KW + 1 x 1,2 KW (*)
Alimentazione	AC 230 V – 50 Hz	
Superficie di cottura	Vetroceramica – spessore 6 mm	
Area di cottura	1 x Ø 350 mm	2 x Ø 350 mm
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite	
Regolazione	Continua 65° ÷ 450°C	
Grado di protezione	IP2X	
Dimensioni (L x P x H)	400 x 400 x 120 mm	700 x 400 x 120 mm
Peso netto	12 Kg	20 Kg
Imballo (L x P x H)	Cartone – 530 x 525 x 130 mm	Cartone – 830 x 525 x 130 mm

(*) A richiesta piastre di potenza diversa

FRY - TOP VETROCERAMICA FT PROFESSIONAL

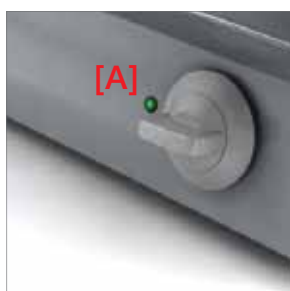
PROFESSIONAL



Design e ricercatezza

Il Fry Top orizzontale Rica in vetroceramica è stato studiato per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti: solo 40 cm di profondità e meno di 3 kW di assorbimento. Il sistema è dotato di un elegante salvaschizzi integrato e la base è regolabile con appositi piedini.

La serie *Professional* è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.



Accessibilità e controllo

L'area di controllo è disposta di fronte all'operatore. Le manopole ergonomiche RICA facilitano la presa e indicano in modo chiaro la zona di cottura comandata.

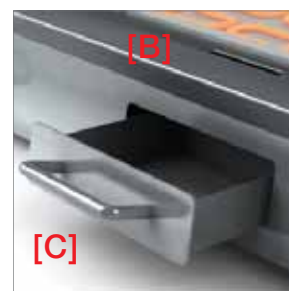
La regolazione della temperatura avviene in modo continuo e indipendente per ogni area.

Il cablaggio elettrico è dotato di cavi resistenti alle alte temperature.

Facile e Pulito

La linea *FT Professional* è facile e pratica. Il Fry Top è equipaggiato con una spia verde (A) posta sul pannello frontale che indica l'accensione della relativa piastra.

La pulizia in cottura è garantita da una feritoia (B) sul piano che permette lo scolo olii nel cassetto estraibile sottostante (C).





Struttura

I Fry Top Professional hanno una robusta struttura in acciaio Inox Aisi 304 spessore 12/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerche RICA per il dettaglio. Il piano di cottura ribassato è dotato di foro di scarico e cassetto estraibile raccolta olii. Il piano è in vetroceramica Schott Ceran® da 6 mm con zone di cottura serigrafate. Il vetro, fissato in modo ermetico, è complanare alla struttura per garantire una totale facilità di pulizia e igiene del prodotto.



Calore RICA

FT Professional è dotato di resistenze RICA ad irraggiamento isolate. Il sistema radiante è stato studiato per ottenere la distribuzione uniforme del calore sulla superficie di cottura.

Dotazione di serie

Cavo nero antisporco con presa SCHUKO - Raschietto - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro ispezionabile

Caratteristiche tecniche

Codice	1GKVCY519001
N. Moduli	1/1
Potenza	2 x 1,3 KW
Alimentazione	230 V – 50 Hz
Superficie di cottura	Vetroceramica – spessore 6 mm
Area di cottura	620 x 260 mm
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite
Regolazione	Continua 65° ÷ 300°C
Grado di protezione	IP2X
Dimensioni (L x P x H)	700 x 400 x 180 mm
Peso netto	20 Kg
Imballo (L x P x H)	Cartone – 830 x 525 x 190 mm

PIANO COTTURA VETROCERAMICA PC e.TOP

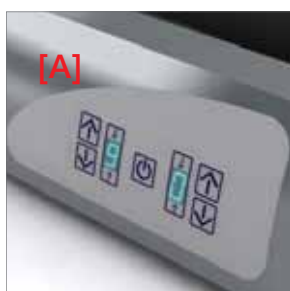
e.TOP



Versione una zona

Design ed eleganza

I piani di cottura orizzontali Rica in vetroceramica sono stati studiati per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti: solo 40 cm di profondità e meno di 3 kW di assorbimento. La zona di lavoro è priva di impedimenti strutturali per permettere la massima libertà all'operatore e la base è regolabile con appositi piedini. La serie e-TOP è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.



Pannello di controllo

La linea e-TOP è dotata di pannello di controllo elettronico sviluppato dal centro ricerche Rica con serigrafia personalizzabile (A).

Il pannello, facile e intuitivo, è costituito da un pulsante ON di accensione, display luminosi e tasti Up/Dw di regolazione. All'accensione del sistema il display indica la posizione zero, agendo sui tasti frecce Up/Dw varia la potenza emessa da zero (sistema in stand-by) a nove (max power).

Sicurezza

La linea PC e-TOP è stata studiata per la massima sicurezza e facilità di utilizzo.

Il sistema è dotato di spia rossa "warning light" posta sul piano (B) indica il superamento della temperatura di 70°C della superficie di cottura e segnala per una maggiore sicurezza dell'operatore, anche a macchina spenta, la zona ancora calda.

Il calore residuo può essere sfruttato per tenere in caldo le pietanze o per proseguire la cottura.





Struttura

Il PC e-TOP ha una robusta struttura in acciaio Inox Aisi 304 spessore 12/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerche Rica per il dettaglio. Il piano è in vetroceramica Schott Ceran® da 6 mm con zone di cottura serigrafate per un corretto posizionamento delle pentole. Il vetro, fissato in modo ermetico, è complanare alla struttura per garantire una totale facilità di pulizia e igiene del prodotto. Il piano cottura PC e-TOP è dotato di resistenze Rica ad irraggiamento, isolate e con termostato di sicurezza integrato; il sistema è l'ideale per il trasferimento veloce del calore al fondo della pentola.



Ergonomia

Particolare attenzione è stata data all'handling del prodotto. Sono state ricavate direttamente nella carena esterna delle eleganti maniglie (C) per agevolare la presa nello spostamento.



Dotazione di serie

Cavo nero antisporco con presa SCHUKO - Raschietto - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro ispezionabile

Caratteristiche tecniche

Codice	1GKVCY516001	1GKVCY517001
N. Moduli	1/2	1/1
Potenza	1 x 2,1 KW (*)	1 x 1,7 KW + 1 x 1,2 KW (*)
Alimentazione	AC 230 V – 50 Hz	
Superficie di cottura	Vetroceramica – spessore 6 mm	
Area di cottura	1 x Ø 350 mm	2 x Ø 350 mm
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite	
Regolazione	Continua 65° ÷ 450°C	
Grado di protezione	IP2X	
Dimensioni (L x P x H)	400 x 410 x 130 mm	700 x 410 x 130 mm
Peso netto	12 Kg	20 Kg
Imballo (L x P x H)	Cartone – 530 x 525 x 130 mm	Cartone – 830 x 525 x 130 mm

(*) A richiesta piastre di potenza diversa

**FRY - TOP VETROCERAMICA
FT e.TOP**

e.TOP



Design ed eleganza

Il Fry Top orizzontale Rica in vetroceramica è stato studiato per garantire efficienza e funzionalità con ingombri ridotti: solo 40 cm di profondità e meno di 3 kW di assorbimento. Il sistema è dotato di un elegante salvaschizzi integrato e la base è regolabile con appositi piedini.

La serie e-TOP è stata concepita per poter essere affiancata in modo continuativo e lineare per un utilizzo modulare del sistema.



Accessibilità e controllo

Il pannello comandi Rica, facile e intuitivo, è costituito da un pulsante ON di accensione, display luminosi e tasti Up/Dw di regolazione. All'accensione del sistema il display indica la posizione zero, agendo sui tasti frecce Up/Dw varia la potenza emessa da zero (sistema in stand-by) a nove (max power).

Facile e Pulito

La pulizia in cottura è garantita da una feritoia (B) sul piano che permette lo scolo olii nel cassetto estraibile sottostante (C).





Struttura

I Fry Top *e-TOP* hanno una robusta struttura in acciaio Inox Aisi 304 spessore 12/10 (alimentare) con finitura Scotch Brite. L'assenza di saldature esterne visibili evidenzia l'impegno profuso dal centro ricerche Rica per il dettaglio. Il piano di cottura ribassato è dotato di foro di scarico e cassetto estraibile raccolto olii. Il piano è in vetroceramica Schott Ceran® da 6 mm con zone di cottura serigrafate. Il vetro, fissato in modo ermetico, è complanare alla struttura per garantire una totale facilità di pulizia e igiene del prodotto.



Calore Rica

FT *e-TOP* è dotato di resistenze Rica ad irraggiamento isolate. Il sistema radiante è stato studiato per ottenere la distribuzione uniforme del calore sulla superficie di cottura.

Ergonomia

Particolare attenzione è stata data all'Handling del prodotto. Sono state ricavate direttamente nella carena esterna delle eleganti maniglie (D) per agevolare la presa nello spostamento.




























Dotazione di serie

Cavo nero antispurgo con presa SCHUKO - Raschietto - Manuale di installazione e uso - Imballo singolo neutro ispezionabile

Caratteristiche tecniche

Codici	1GKVCY520001
N. Moduli	1/1
Potenza	2 x 1,3 KW
Alimentazione	230 V – 50 Hz
Superficie di cottura	Vetroceramica – spessore 6 mm
Area di cottura	620 x 260 mm
Telaio	Acciaio AISI 304 (DIN 1.4301) – finitura Scotch Brite
Regolazione	Continua 65° ÷ 300°C
Grado di protezione	IP2X
Dimensioni (L x P x H)	700 x 410 x 190 mm
Peso netto	20 Kg
Imballo (L x P x H)	Cartone – 830 x 525 x 190 mm

PLUG-IN

		Prodotto	Codice	Potenza totale Voltaggio	Dimensioni (mm)
easy		PC EASY 1/2M	1GK VCY512 001	2,10kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	400x400x120
		PC EASY 1/1M	1GK VCY513 001	2,90kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	700x400x120
		FT EASY	1GK VCY518 001	2,6kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	700x400x180
		PMO INOX 400x400	1GK PRY681 001	0,16kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	400x400x60
		PMO INOX 500x500	1GK PRY521 001	0,25W AC 230V 1P+N+T 50Hz	500x500x60
		PMO INOX 800X400	1GK PRY682 001	0,32kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	800x400x60
		PMO INOX 1000X500	1GK PRY522 001	0,50kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	1000x500x60
		PMI INOX 400X400	1GK PRY683 001	0,16kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	400X400X60
		PMI INOX 500X500	1GK PRY523 001	0,25kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	500x500x60
		PMI INOX 800X400	1GK PRY684 001	0,32kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	800x400x60
		PMI INOX 1000X500	1GK PRY524 001	0,50kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	1000x500x60
		PMO GLASS 400X400	1GK PRY746 001	0,16kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	400x400x60
		PMO GLASS 500X500	1GK PRY525 001	0,25kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	500x500x60
		PMO GLASS 800X400	1GK PRY747 001	0,32kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	800x400x60
		PMO GLASS 1000X500	1GK PRY526 001	0,50kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	1000x500x60
		PMI GLASS 400X400	1GK PRY748 001	0,16kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	400x400x60
		PMI GLASS 500X500	1GK PRY527 001	0,25kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	500x500x60
		PMI GLASS 800X400	1GK PRY749 001	0,32kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	800x400x60
	PMI GLASS 1000X500	1GK PRY528 001	0,50kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	1000x500x60	
PROFESSIONAL		PC PROFESSIONAL 1/2M	1GK VCY514 001	2,1kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	400x400x120
		PC PROFESSIONAL 1/1M	1GK VCY515 001	2,9kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	700x400x120
		FT PROFESSIONAL	1GK VCY519 001	2,6kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	700x400x180
E-TOP		PC E-TOP 1/2M	1GK VCY516 001	2,1kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	400x400x120
		PC E-TOP 1/1M	1GK VCY517 001	2,9kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	700x400x120
		FT E-TOP	1GK VCY520 001	2,6kW AC 230V 1P+N+T 50Hz	700x400x180

NOTE

NOTE

NOTE



RICA

Via Podgora, 26
31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy
Tel. +39 0438 9101 - Fax +39 0438 912272 - 912236
www.rica.it - rica@zoppas.com



ELTRA HILZINGER

Robert - Bosch Strasse, 18
64319 Pfungstadt - DEUTSCHLAND
Tel. +49 6157 80080 - Fax +49 6157 85645
eltra@zoppas.com



IRCA AB

Cementvägen 4
73432 Hallstahammar - Sweden
Tel. +46 220 29810 - Fax +46 220 29819
irca_ab@zoppas.com



RICA FRANCE

Zone d'Activité de la Croix St. Marc
12, Rue Jacques Anquetil
93600 Aulnay Sous Bois - FRANCE
Tel. +33 1 48686473 - Fax +33 1 48799847
rica_fr@zoppas.com



FOILPOINT OY

Kaivopuistontie 33
FI-26101 RAUMA - FINLAND
Tel. +358 2 822 3168 - Fax. +358 2 822 4672
foilpoint@netti.fi



Zoppas Industries Romania S.r.l.

Z.I.R.

Zoppas Industries Romania S.r.l.
Drumul Cenadului, 24
305600 Sannicolau Mare - ROMANIA
Tel. +40 256 303800 - Fax +40 256 372513
info@zoppas.com



ELTERM

Estrada Dr. Cicero Borges de Morais, 584
06407 Barueri - Sao Paulo - BRAZIL
Tel. +55 11 4198 3370 - Fax +55 11 4198 4210
elterm@elterm.zoppas-industries.it



Zoppas Industries de México, S.A. de C.V.

ZIM

Circuito México n. 120
Parque Industrial Tres Naciones - Zona Industrial del Potosi
78395 San Lusi Potosi, S.L.P. Mexico
Tel. +52 444 834 7100 - Fax +52 444 824 0185
Toll Free from Usa e Canada #866 4423191
zim@zoppas.com



Zoppas Industries Hangzhou Ltd

ZIH

Hangzhou Xiasha
Economic & Technology Development Zone,
N° 3 Road 14 - 310018 Hangzhou
Zhejiang Province P.R. of CHINA
Tel. +86 571 8691 2056 - Fax +86 571 8691 2672
zih@zoppas.com



HEATING SYSTEMS	COMMERCIAL & COMFORT	COLD	ETCHED FOIL	PLASTICS	ELECTRONICS
-----------------	----------------------	------	-------------	----------	-------------

Zoppas Industries
Heating Element Technologies

Viale Venezia, 31 - 31020 S. Vendemiano (TV) - Italy
Tel. +39 0438 4901 - Fax +39 0438 401848
www.zoppas.com - info@zoppas.com