

FRY-TOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA/RANURADA DE ACERO DULCE



Disponibile sólo para los países fuera de la Comunidad Europea. Fry-top construido en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Plancha de cocción de acero Fe510D satinado. SISTEMA EVEN-PRO. En dotación: tapón placa. Calentamiento por dos baterías de resistencias electricas de acero inox AISI 309 dabajo placa, termostato de seguridad. Temperatura de trabajo (min-max): 70-260°C.



Alimentación	electricidad	Espesor encimera	2 mm
Instalación producto	Top	Plancha	Fe510D - lisa/ranurada

Características funcionales

- Plancha de cocción (1/2 lisa 1/2 ranurada) en acero especial Fe510D espesor 12 mm.
- Placa con acabado satinado, encajonada en plano plano; soldada alrededor del perímetro y estanca.
- Temperatura de ejercicio: 70-260°C.
- Dimensiones de la placa de cocción (A x P): 730 x 530 mm.
- n. 2 zonas de cocción independientes de la potencia nominal de 5,1 kW cada
- EVEN-PRO garantiza grande uniformidad de cocción y estabilidad de la temperatura. Las resistencias de cocción están integradas con un difusor de aluminio de 5 mm que asegura una rápida subida de la temperatura, una grande eficiencia en la transferencia de calor, estabilidad de la temperatura y eficiencia energética.
- EASY-WASH: el programa para el lavado de la plancha de cocción que alcanza la temperatura de la superficie de cocción a 75°C, para efectuar de una manera eficaz el lavado con poca agua y detergente.
- Conmutable a 230V3 50/60 Hz
- Dos baterías de tres + tres resistencias acorazadas realizadas en acero inox AISI 309, cada como calentamiento de una media placa.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Orificio de descarga grasas diametro 32 mm con tapón extraíble de cierre en plástico para alimentos resistente al calor.
- Vaciado de las grasas de cocción simplificado gracias a la inclinación de la plancha que hace que la grasa se acumule en el cajon extraíble capacidad 1,5 lt.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Pies de goma antideslizantes h = 2 cm.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de seguridad por protección del aparato y partes resistencias.
- Termostato de seguridad de temperatura máxima.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX4.

Accesorios en opción

- Bordes anti-salpicaduras, rascador para limpieza y hojas; tubo para la descarga de agua durante la limpieza de la placa.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	Potencia electrica	10,2 kW
---------	-------------------------------	--------------------	---------

1S0FT3E



Dimensiones

80x72x25 cm

Embalaje

86x82x65 cm

FRY-TOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA/RANURADA DE ACERO DULCE

Icon 7000 prof. 700



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

23/02/2021