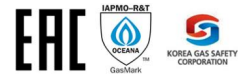


## FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA LISA/RANURADA DE ACERO DULCE



Disponible 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. En dotación: tapón placa. Calentamiento por dos baterías independientes de quemadores comandada por válvula termostática de acción modulante. Temperatura de trabajo (min-max): 130-320°C.



|                      |     |                  |                        |
|----------------------|-----|------------------|------------------------|
| Alimentación         | Gas | 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: 120-320°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 7 kW cada.
- Dos quemadores con combustión multielemento MCE de tres ramas de llama, diseñado enteramente en la fábrica, garantiza una mejor distribución térmica sobre la superficie de cocción.

### 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.
- Cámaras de combustión separadas para cada quemador para optimizar tanto el rendimiento como el consumo de gas.
- 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.
- Encendido piezoeléctrico y visibilidad frontal de la llama.
- 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

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX4.

### Opcional y Accesorios

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

### Datos técnicos

|              |             |             |             |
|--------------|-------------|-------------|-------------|
| Peso neto    | 70 kg       | Peso bruto  | 77 kg       |
| Potencia gas | 14 kW       | Dimensiones | 80x72x25 cm |
| Embalaje     | 86x82x65 cm |             |             |