

FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA



Fry-top construido en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Plancha de cocción de acero Fe510D tratada al cromo duro. 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	Cr - lisa

Características funcionales

- Plancha de cocción lisa en acero especial Fe510D con tratamiento al cromo espesor 12 mm.
- Placa con acabado a espejo, 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.
- Aparato predispuesto para instalación sobre mueble base, superficie de apoyos; a través de accesorios especiales en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.

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.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- 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.

1S0FT4E



Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Potencia electrica</i>	10,2 kW
<i>Dimensiones</i>	80x72x25 cm	<i>Embalaje</i>	86x82x65 cm

FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA LISA
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