

FRY-TOP DE GAS 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. En dotación: tapón placa. Calentamiento por dos baterías independientes de quemadores comandada por válvula termostática de acción modulante, termostato de seguridad. Temperatura de trabajo (min-max): 100-280°C.



Alimentación	Gas	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 trabajo: 100 - 280°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.
- Aparato predisposto 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.
- 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.
- 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).

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	68 kg	Peso bruto	83 kg
Potencia gas	14 kW	Dimensiones	80x72x25 cm



1S0FT4G

Embalaje

86x82x65 cm



FRY-TOP DE GAS 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

05/07/2023