

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA IN ACCIAIO DOLCE RIGATA



Disponibile solo per i paesi al di fuori della Comunità Europea. Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra di cottura in acciaio Fe510D satinato. SISTEMA EVEN-PRO. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite resistenze sottopiastra in acciaio inox AISI 309, termostato di sicurezza. Temperatura di lavoro (min-max): 70-260°C.



Alimentazione	Elettricità	Installazione prodotto	Top
Piastra	Fe510D - rigata	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura rigata in acciaio speciale Fe510D spessore 12 mm.
- Piastra con finitura satinata, incassata al piano; saldatura perimetrale, a tenuta di liquidi.
- Temperatura di lavoro: 70 - 260°C.
- Dimensioni della piastra di cottura (L x P): 330 x 530 mm. Zona frontale di mantenimento da 50 mm.
- n. 1 zona di cottura di potenza nominale 5,1 kW.
- EVEN-PRO garantisce elevata uniformità di cottura e stabilità delle temperature. Le resistenze di cottura sono integrate con diffusore di alluminio di 3 mm che garantisce una veloce salita in temperatura, un'elevata efficienza nel trasferimento del calore, stabilità delle temperature ed efficienza energetica.
- EASY-WASH: è il programma per il lavaggio della piastra che porta la superficie di cottura a una temperatura di 75°C, per effettuare in modo efficace il relativo lavaggio con poca acqua e detersivi.
- Commutabile a 230V3 50/60 Hz
- Batteria di 3 resistenze corazzate realizzate in acciaio AISI309.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Foro di scarico grassi Ø 32 mm, con tappo di chiusura in materiale plastico alimentare resistente al calore.
- Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della piastra, raccolti nel cassetto estraibile di capacità 0,8 lt.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza a protezione apparecchio e parti elettriche.
- Termostato di sicurezza di max temperatura.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX4.

Optional e Accessori

- Bandelle paraschizzi; raschietto per la pulizia piastra; lame lisce e rigate; tubo per lo scarico dell'acqua durante la pulizia della piastra.

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N~ / 230V 3~ / 50-60 Hz	Peso netto	38 kg
Peso lordo	48 kg	Potenza elettrica	5,1 kW



OS0FT2E



Dimensioni

40x72x25 cm

Imballo

46x82x65 cm

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA IN ACCIAIO DOLCE RIGATA
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

09/03/2023