

FRY-TOP GAS PIASTRA CROMATA LISCIA SU VANO

Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra di cottura in acciaio Fe510D, trattata al cromo duro. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite batteria di bruciatori comandati da valvola termostatica ad azione modulante, termostato di sicurezza. Temperatura di lavoro (min-max): 100-280°C. Vano integrato inferiore a giorno.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	con vano integrato
Piastra	Cr - liscia	Spessore piano	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in acciaio speciale Fe510D cromato spessore 12 mm.
- Piastra con finitura lucida a specchio, incassata al piano; saldatura perimetrale, a tenuta di liquidi.
- Temperature di lavoro: 100 - 280°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 7 kW.
- Bruciatore con combustione multielemento MCE a 3 rami, progettato internamente, garantisce una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura.
- Vano integrato inferiore a giorno.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi; con appositi accessori su trave a sbalzo.

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.
- Camere da combustione separate per ogni bruciatore per ottimizzare sia il rendimento sia il consumo gas.
- Foro di scarico grassi Ø 32 mm, con tappo di chiusura in materiale plastico alimentare resistente al calore.
- Bacinella estraibile nel vano inferiore, capacità 6 lt per raccolta grassi di cottura e liquidi di lavaggio.
- Accensione piezoelettrica e visibilità frontale della fiamma.
- 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.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Termostato di sicurezza di max temperatura.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.

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.
- Vano inferiore accessoriabile con portina apertura a destra, ruote.

Dati tecnici

Peso netto	42 kg	Peso lordo	57 kg
------------	-------	------------	-------



0S1FT4G



Potenza gas	7 kW	Dimensioni	40x72x90 cm
Imballo	46x82x130 cm		

FRY-TOP GAS PIASTRA CROMATA LISCIA SU VANO
Icon7000 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