

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA LISCIA



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. SISTEMA EVEN-PRO. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite due batterie indipendenti di resistenze sottopiastra in acciaio inox AISI 309, termostato di sicurezza. Temperatura di lavoro (min-max): 70-260°C.



Alimentazione	Elettricità	Installazione prodotto	Top
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.
- Temperatura di lavoro: 70 - 260°C.
- Dimensioni della piastra di cottura (L x P): 730 x 530 mm. Zona frontale di mantenimento da 50 mm.
- n. 2 zone di cottura indipendenti di potenza nominale 5,1 kW ciascuna.
- EVEN-PRO garantisce elevata uniformità di cottura e stabilità delle temperature. Le resistenze di cottura sono integrate con diffusore di alluminio di 5 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
- Due batterie di tre + tre resistenze corazzate realizzate in acciaio AISI309, ognuna riscaldante una mezza piastra.
- Apparecchio predisposto per installazione su vano base, piano di appoggio; con appositi accessori su struttura a ponte e 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.
- 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 1,5 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.
- 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.
- Grado di protezione IPX4.

Optional

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

Dati tecnici



1S0FT4E



Voltaggio 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz *Potenza elettrica* 10,2 kW

Dimensioni 80x72x25 cm *Imballo* 86x82x65 cm

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA LISCIA
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 23/02/2021