0S0FT7G

FRY-TOP DE GAS DE COMPOUND PLANCHA LISA

Fry-top construído en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Plancha de cocción de compound (acero inox AISI 316L+FE). En dotación: tapón placa. Calentamiento por batería de quemadores comandada por válvula termostática de acción modulante. Temperatura de trabajo (min-max): 130-320°C.

Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	Top	*Plancha*	Compound - lisa

Características funcionales

- Plancha de cocción lisa en compound espesor 12 mm (9 mm acero especial Fe510D + 3 mm acero inox AISI 316L).
- Placa con acabado satinado, encajonada en plano plano; soldada alrededor del perímetro y estanca.
- Temperatura de ejercicio: 120-320°C.
- Dimensiones de la placa de cocción (A x P): 330 x 530 mm. Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento 50 mm.
- n. 1 zona de cocción de la potencia nominal de 7 kW.
- Quemador con combustión multielemento MCE de tres ramas de llama, diseñado enteramente en la fábrica, garantiza una mejor distribución térmica sobre la superficie de cocción.

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 0,8 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.
- 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	35 kg	*Peso bruto*	45 kg
Potencia gas	7 kW	*Dimenesiones*	40x72x25 cm
Embalaje	46x82x65 cm		

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