

FRY TOP GAS 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. 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.



Alimentazione	Gas	Piastra	Cr - liscia
Spessore piano	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in acciaio speciale Fe510D cromato spessore 15mm.
- Piastra incassata al piano, a tenuta di liquidi, realizzata grazie ad uno speciale stampo brevettato a disegno igienico, con trattamento al cromo duro, lucidato a specchio.
- Temperatura di lavoro (min-max): 100-280°C.
- Superficie di cottura della piastra 315x635 mm.
- Potenza specifica per dm2 di superficie utile 500 W.
- n. 1 zona di cottura indipendente di potenza nominale 10,5 kW
- Bruciatore con combustione multielemento MCE a 3 rami, progettato internamente, garantisce una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- 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.
- Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della piastra, raccolti nel cassetto estraibile di capacità 1 lt.
- Accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- 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 IPX5.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Peso netto	65 kg
Peso lordo	70 kg	Potenza elettrica	0,001 kW
Potenza gas	10,5 kW	Dimensioni	40x92x25 cm
Imballo	102x46x68 cm		

FRY TOP GAS PIASTRA CROMATA LISCIA

Icon9000 prof.900 - 2 mm