

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA



Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 30/10 mm. Piastra di cottura in Compound (AISI 316L+FE). SISTEMA COOKING 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. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco.



Alimentazione	Elettricità	Controllo Energia	Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza
Piastra	Compound - liscia	Spessore piano	3 mm

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in compound spessore 15mm (12 mm acciaio speciale Fe510D + 3 mm acciaio inox AISI316L).
- Piastra incassata al piano, a tenuta di liquidi, realizzata grazie ad uno speciale stampo brevettato a disegno igienico, con finitura satinata.
- Temperatura di lavoro (min-max): 70-260°C.
- Superficie di cottura della piastra 315x635 mm.
- Potenza specifica per dm2 di superficie utile 255 W.
- n. 1 zona di cottura indipendente di potenza nominale 5,1 kW
- COOKING-PRO garantisce elevate prestazioni, eccezionale uniformità di cottura, recupero di temperatura immediato per risultati costanti e risparmio energetico fino al 20%. Le resistenze di cottura sono integrate all'interno di un innovativo materiale multistrato 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
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- 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 30/10 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.
- Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della piastra, raccolti nel cassetto estraibile di capacità 1 lt.
- 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

- Termostato di sicurezza a protezione apparecchio e parti elettriche.
- 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 400V 3N~ / 230V 3~ / 50+60 Hz Peso netto 65 kg



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

09/02/2021

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA

Icon9000 prof.900 - 3 mm

0T0FT7E



<i>Peso lordo</i>	70 kg	<i>Potenza elettrica</i>	5,1 kW
<i>Dimensioni</i>	40x92x25 cm	<i>Imballo</i>	102x46x68 cm

Icon9000 prof.900 - 3 mm
FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA