

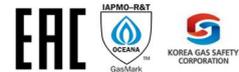
# 1N0FT1G

# ANGELO PO

## FRY-TOP GAS PIASTRA IN ACCIAIO DOLCE LISCIA



Disponibile solo per i paesi al di fuori della Comunità Europea. Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra di cottura in acciaio Fe510D satinato. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite due batterie di bruciatori indipendenti comandati da valvola termostatica ad azione modulante. Temperatura di lavoro (min-max): 120-320°C.



Alimentazione	Gas	Piastra	Fe510D - liscia
Spessore piano	2 mm		

### Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in acciaio speciale Fe510D spessore 15mm.
- 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): 120-320°C.
- Superficie di cottura della piastra 715x635 mm.
- Potenza specifica per dm<sup>2</sup> di superficie utile 445 W.
- n. 2 zone di cottura indipendenti di potenza nominale 10,5 kW ciascuna.
- 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 1,75 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

- Disponibile solo per i paesi al di fuori della Comunità Europea.
- 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.
- Grado di protezione IPX5.

### Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Peso netto	80 kg
Peso lordo	85 kg	Potenza elettrica	0,001 kW
Potenza gas	21 kW	Dimensioni	80x92x25 cm
Imballo	102x86x68 cm		

FRY-TOP GAS PIASTRA IN ACCIAIO DOLCE LISCIA  
Icon9000 prof.900 - 2 mm



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 80  
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

09/02/2021