

1N0FT4G



FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA

Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra di cottura realizzata in acciaio Fe510D, trattata al cromo duro. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite due batterie di bruciatori indipendenti 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 715x635 mm.
- Potenza specifica per dm2 di superficie utile 445 W.
- n. 2 zone di cottura indipendenti di potenza nominale 10,5 kW ciascuna.
- 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 1,5 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	85 kg
Peso lordo	90 kg	Potenza elettrica	0,001 kW
Potenza gas	21 kW	Dimensioni	80x92x25 cm
Imballo	102x90x68 cm		

