1N0FT5E

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA RIGATA

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. SISTEMA COOKING PRO. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite due batterie indipendenti di 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	Cr - rigata	*Spessore piano*	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura rigata 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): 70-260°C.
- Superficie di cottura della piastra 715x635 mm.
- Potenza specifica per dm2 di superficie utile 226 W.
- n. 2 zone di cottura indipendenti di potenza nominale 5,1 kW ciascuna.
- 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 detergenti.
- 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 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scoth 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 1,75 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*	80 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

1N0FT5E

Peso lordo	85 kg	*Potenza elettrica*	10,2 kW
Dimensioni	80x92x25 cm	*Imballo*	102x86x68 cm

FRY TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA RIGATA

Icon9000 prof.900 - 2 mm