

# 1S0FT1G

# 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): 130-320°C.



Alimentazione	Gas	Installazione prodotto	Top
Piastra	Fe510D - liscia	Spessore piano	2 mm

### Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in acciaio speciale Fe510D spessore 12 mm.
- Piastra con finitura satinata, incassata al piano; saldatura perimetrale, a tenuta di liquidi.
- Temperatura di lavoro: 120 - 320°C.
- Dimensioni della piastra di cottura (L x P): 730 x 530 mm. Zona frontale di mantenimento da 50 mm.
- n. 2 zone di cottura indipendenti di potenza nominale 7 kW ciascuna.
- Due bruciatori con combustione multielemento MCE a 3 rami, progettati internamente, garantiscono una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura.

### Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- 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.
- Foro di scarico grassi Ø 32 mm, con tappo di chiusura in materiale plastico alimentare resistente al calore.
- Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della piastra, raccolti nel cassetto estraibile di capacità 1,5 lt.
- Accensione piezoelettrica e visibilità frontale della fiamma.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata asportabile.
- Piedini in gomma antiscivolo h = 2 cm.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

### Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Controllo di sicurezza funzionamento a gas assicurato da rubinetto valvolato, spia pilota e termocoppia.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX4.

### Optional e Accessori

- Bandelle paraschizzi; raschietto per la pulizia piastra; lame lisce e rigate; tubo per lo scarico dell'acqua durante la pulizia della piastra.

### Dati tecnici

Potenza gas	14 kW	Dimensioni	80x72x25 cm
Imballo	86x82x65 cm		

FRY TOP GAS PIASTRA IN ACCIAIO DOLCE LISCIA

Icon7000 prof.700



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

05/07/2023