

FRY-TOP GAS PIASTRA COMPOUND LISCIA

Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra di cottura in compound (AISI 316L+FE). 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.



<i>Alimentazione</i>	Gas	<i>Installazione prodotto</i>	Top
<i>Piastra</i>	Compound - liscia	<i>Spessore piano</i>	2 mm

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in compound spessore 12 mm (9 mm acciaio speciale Fe510D + 3 mm acciaio inox AISI316L).
- 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 valvola termostatica, spia pilota e termocoppia.
- Termostato di sicurezza di max temperatura.
- 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.

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

<i>Peso netto</i>	68 kg	<i>Peso lordo</i>	83 kg
<i>Potenza gas</i>	14 kW	<i>Dimensioni</i>	80x72x25 cm
<i>Imballo</i>	86x82x65 cm		