

## FRY-TOP GAS PIASTRA CROMATA RIGATA SU VANO

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. 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. Vano integrato inferiore a giorno.



|               |             |                        |                    |
|---------------|-------------|------------------------|--------------------|
| Alimentazione | Gas         | Installazione prodotto | con vano integrato |
| Piastra       | Cr - rigata | Spessore piano         | 2 mm               |

### Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura rigata in acciaio speciale Fe510D cromato spessore 12 mm.
- Piastra con finitura lucida a specchio, incassata al piano; saldatura perimetrale, a tenuta di liquidi.
- Temperature di lavoro: 100 - 280°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.
- Vano integrato inferiore a giorno.

### 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.
- Bacinella estraibile nel vano inferiore, capacità 6 lt per raccolta grassi di cottura e liquidi di lavaggio.
- 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.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 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.
- Vano inferiore accessoriabile con portine, ruote.

### Dati tecnici

|            |       |            |        |
|------------|-------|------------|--------|
| Peso netto | 85 kg | Peso lordo | 100 kg |
|------------|-------|------------|--------|



# 1S1FT5G



|             |              |            |             |
|-------------|--------------|------------|-------------|
| Potenza gas | 14 kW        | Dimensioni | 80x72x90 cm |
| Imballo     | 86x82x130 cm |            |             |

Icon7000 prof.700  
FRY-TOP GAS PIASTRA CROMATA RIGATA SU VANO