

## FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA SU VANO

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



|               |                   |                        |                    |
|---------------|-------------------|------------------------|--------------------|
| Alimentazione | Elettricità       | Installazione prodotto | con vano integrato |
| Piastra       | Compound - liscia | Spessore piano         | 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: 70 - 260°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 5,1 kW ciascuna.
- EVEN-PRO garantisce elevata uniformità di cottura e stabilità delle temperature. Le resistenze di cottura sono integrate con diffusore di alluminio di 3 mm 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 detersivi.
- Commutabile a 230V3 50/60 Hz
- Due batterie di tre + tre resistenze corazzate realizzate in acciaio AISI309, ognuna riscalda una mezza piastra.
- 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.
- 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.
- 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

- Termostato di sicurezza a protezione apparecchio e parti elettriche.
- 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.
- 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.
- Vano inferiore accessoriabile con portine, ruote.

# 1S1FT7E



## Dati tecnici

|                   |                               |                          |              |
|-------------------|-------------------------------|--------------------------|--------------|
| <i>Voltaggio</i>  | 400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz | <i>Peso netto</i>        | 90 kg        |
| <i>Peso lordo</i> | 103 kg                        | <i>Potenza elettrica</i> | 10,2 kW      |
| <i>Dimensioni</i> | 80x72x90 cm                   | <i>Imballo</i>           | 86x82x130 cm |

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA COMPOUND LISCIA SU VANO  
Icon7000 prof.700