

1S1FT7G



FRY-TOP GAS 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). 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. Vano integrato inferiore a giorno.



Alimentazione	Gas	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: 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.
- 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.
- 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	90 kg	Peso lordo	100 kg
Potenza gas	14 kW	Dimensioni	80x72x90 cm



1S1FT7G



Imballo

86x82x130 cm

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



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

05/07/2023