

1T0FT7G

ANGELO PO

FRY-TOP GAS PIASTRA COMPOUND LISCIA

Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 30/10 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): 120-320°C.



Alimentazione	Gas	Piastra	Compound - liscia
Spessore piano	3 mm		

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in compound spessore 15mm (12 mm acciaio speciale Fe510D + 3 mm acciaio inox AISI316L).
- Piastra incassata al piano, a tenuta di liquidi, realizzata grazie ad uno speciale stampo brevettato a disegno igienico, con finitura satinata.
- Temperatura di lavoro (min-max): 120-320°C.
- Superficie di cottura della piastra 715x635 mm.
- Potenza specifica per dm2 di superficie utile 445 W.
- n. 2 zone di cottura indipendenti di potenza nominale 10,5 kW ciascuna.
- Bruciatore con combustione multielemento MCE a 3 rami, progettato internamente, garantisce una migliore distribuzione termica sulla superficie di cottura.
- Installazione con appositi accessori: su vano base, su piano di appoggio, su struttura a ponte, su trave a sbalzo.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 30/10 con finitura Scotch Brite.
- Struttura e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite.
- 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.
- Scarico dei grassi di cottura facilitato dall'inclinazione della piastra, raccolti nel cassetto estraibile di capacità 1,5 lt.
- Accensione elettronica a treno di scintille e possibilità di accensione manuale.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Protezione in gomma sotto le manopole contro le infiltrazioni di acqua.
- Camino scarico fumi a tenuta di liquidi sul piano.
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale e 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.
- Grado di protezione IPX5.

Dati tecnici

Voltaggio	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	Peso netto	85 kg
Peso lordo	90 kg	Potenza elettrica	0,001 kW
Potenza gas	21 kW	Dimensioni	80x92x25 cm
Imballo	102x87x68 cm		

FRY-TOP GAS PIASTRA COMPOUND LISCIA
Icon9000 prof.900 - 3 mm



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

09/02/2021