0N0FT4G

FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA



Fry-top construído en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Plancha de cocción de acero Fe510D tratada al cromo duro. En dotación: tapón placa. Calentamiento por batería de quemadores comandada por válvula termostática de acción modulante, termostato de seguridad. Temperatura de trabajo (min-max): 100-280°C.

Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm
Plancha	Cr - lisa		

Características funcionales

- Plancha de cocción lisa en acero especial Fe510D con tratamiento al cromo espesor 15 mm.
- Placa ligeramente encajonada en plano plano, estanca, realizada gracias a un molde especial patentado diseño higiénico, tratada al cromo duro, acabado satinado.
- Temperatura de trabajo (min-max): 100-280°C.
- Superficie de cocción de la placa 315x635 mm.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 500 W.
- n. 1 zona de cocción independiente de la potencia nominal de 10,5 kW
- Quemador con combustión multielemento MCE de tres ramas de llama, diseñado enteramente en la fábrica, garantiza una mejor distribución térmica sobre la superficie de cocción.
- Instalaciones a través de accesorios especiales: sobre muebles bases, sobre superficie, en solución en puente, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Estructura y panel de mandos de acero inox AISI 304 con acabado Scotch Brite.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Cámaras de combustión separadas para cada quemador para optimizar tanto el rendimiento como el consumo de gas.
- Vaciado de las grasas de cocción simplificado gracias a la inclinación de la plancha que hace que la grasa se acumule en el cajon extraíble capacidad 1 lt.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Protección de goma debajo de los mandos contra las filtraciones de agua.
- Chimenea de humos estanca sobre el plano.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).
- Grado de protección IPX5.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Peso neto*	65 kg
Peso bruto	70 kg	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	10,5 kW	*Dimenesiones*	40x92x25 cm

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
05/07/2024

0N0FT4G

Embalaje	102x46x68 cm		