0N0FT5E

FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA RANURADA



Fry-top construído en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Plancha de cocción de acero Fe510D tratada al cromo duro. SISTEMA COOKING PRO. En dotación: tapón placa. Calentamiento por resistencias electricas de acero inox AISI 309, termostato de seguridad. Temperatura de trabajo (min-max): 70-260°C. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia.

Control Energia	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia	*Espesor encimera*	2 mm
Plancha	Cr - ranurada		

Características funcionales

- Plancha de cocción ranurada 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): 70-260°C.
- Superficie de cocción de la placa 315x635 mm.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 255 W.
- n. 1 zona de cocción independiente de la potencia nominal de 5,1 kW
- COOKING-PRO garantiza grandes prestaciones, excepcional uniformidad de cocción, recuperación de la temperatura instantánea para obtener resultados continuos y un ahorro de energía de hasta el 20%. Las resistencias electricacs están intagradas en un material innovador múltiestrato que asegura una rápida subita de la temperatura, una grande eficiencia en la transferencia de calor, estabilidad de la temperatura y eficienzia energética.
- EASY-WASH: el programa para el lavado de la plancha de cocción que alcanza la temperatura de la superficie de cocción a 75°C, para efectuar de una manera eficaz el lavado con poca agua y detergente.
- Conmutable a 230V3 50/60 Hz
- Predisposición para el control a distancia del corte de picos de potencia.
- 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.
- 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.
- 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

- Termostato de seguridad por protección del aparato y partes resistencias.
- 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

0N0FT5E

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Peso neto*	50 kg
Peso bruto	60 kg	*Potencia electrica*	5,1 kW
Dimenesiones	40x92x25 cm	*Embalaje*	46x102x64 cm

FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA CROMADA RANURADA

Icon9000 prof.900 - 2 mm