0S0FT2E

FRY-TOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA DE ACERO DULCE



Disponible sólo para los países fuera de la Comunidad Europea. Fry-top construído en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Plancha de cocción de acero Fe510D satinado. SISTEMA EVEN-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.

Alimentación	electricidad	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	Top	*Plancha*	Fe510D - ranurada

Características funcionales

- Plancha de cocción ranurada en acero especial Fe510D espesor 12 mm.
- Placa con acabado satinado, encajonada en plano plano; soldada alrededor del perímetro y estanca.
- Temperatura de ejercicio: 70-260°C.
- Dimensiones de la placa de cocción (A x P): 330 x 530 mm. Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento 50 mm.
- n. 1 zona de cocción de la potencia nominal de 5,5 kW.
- EVEN-PRO garantiza grande uniformidad de cocción y estabilidad de la temperatura. Las resistencias de cocción están integradas con un difusor de aluminio de 3 mm 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
- Bateria de 3 resistencias acorazadas realizadas en acero inox AISI 309.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Panel de mandos en acero inox AISI 304, espesor 12/10 mm, con acabado Scotch Brite. Paneles laterales en acero inox AISI 304, panel posterior en acero inox.
- Sistema de yuxtaposición de los planos muy rígido y preciso que garantiza máxima calidad e higiene.
- Orificio de descarga grasas diametro 32 mm con tapón extraíble de cierre en plástico para alimentos resistente al calor.
- 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 0,8 lt.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Peto posterior redondeado en la encimera h = 4 cm, con chimenea incorporada por la descarga del calor, máscara extraíble de hierro fundido esmaltado.
- Pies de goma antideslizantes h = 2 cm.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal o bien el panel de mandos.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de seguridad por protección del aparato y partes resistencias.
- Termostato de seguridad de temperatura máxima.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX4.

Opcional y Accesorios

- Bordes anti-salpicaduras, rascador para limpieza y hojas; tubo para la descarga de agua durante la limpieza de la placa.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Peso neto*	38 kg
Peso bruto	48 kg	*Potencia electrica*	5,1 kW

FRY-TOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA DE ACERO DULCE

Icon7000 prof.700

0S0FT2E

Dimenesiones	40x72x25 cm	*Embalaje*	46x82x65 cm

FRY-TOP ELÉCTRICO CON PLANCHA RANURADA DE ACERO DULCE

Icon7000 prof.700