1N1FT6G

FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA SOBRE VANO



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 dos baterías independientes de quemadores comandada por válvula termostática de acción modulante, termostato de seguridad. Temperatura de trabajo (min-max): 100-280°C. Base inferior abierta.

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

Características funcionales

- Plancha de cocción (2/3 lisa 1/3 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): 100-280°C.
- Superficie de cocción de la placa 715x635 mm.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 445 W.
- n. 2 zonas de cocción independientes de la potencia nominal de 10,5 kW cada
- 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.
- Base inferior abierta.
- Instalaciones a través de accesorios especiales: apoyo en el pavimento sobre pies, sobre bastidor plurimdular, con voladizo sobre barra de soporte.

Características constructivas

- Plano de trabajo de acero inox AISI 304 espesor 20/10 con acabado Scotch Brite.
- Paneles externos en acero inoxidable, consola con paneles laterales en acero AISI 304, 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.
- Bandeja extraíble en el compartimento inferior, capacidad 6 lt para la recogida de los líquidos de cocción y lavado.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma 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).

Opcional y Accesorios

- Bordes anti-salpicaduras, rascador para limpieza y hojas; tubo para la descarga de agua durante la limpieza de la placa.
- El vano inferior puede ser completado con puertas y estructura portabandejas.

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	21 kW	*Dimenesiones*	80x92x75 cm

FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA SOBRE VANO
Icon9000 prof.900 - 2 mm

1N1FT6G

Embalaje	86x102x116 cm

FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA/RANURADA SOBRE VANO

Icon9000 prof.900 - 2 mm