1N1FT7E

FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND SOBRE VANO



Fry-top construído en acero inox AISI 304, espesor plano 20/10 mm. Plancha de cocción de compound (acero inox AISI 316L+FE). SISTEMA COOKING PRO. En dotación: tapón placa. Calentamiento por dos baterías de resistencias electricas de acero inox AISI 309 dabajo placa, termostato de seguridad. Temperatura de trabajo (min-max): 70-260°C. Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia. Base integrada inferior abierta.

Alimentación	electricidad	*Control Energia*	Predisposición para el control a distancia de los picos de potencia
Espesor encimera	2 mm	*Instalación producto*	con base integrada
Plancha	Compound - lisa		

Características funcionales

- Plancha de cocción lisa en compound espesor 15 mm (12 mm acero especial Fe510D + 3 mm acero inox AISI 316L).
- Placa ligeramente encajonada en plano plano, estanca, realizada gracias a un molde especial patentado diseño higiénico, acabado satinado.
- Temperatura de trabajo (min-max): 70-260°C.
- Superficie de cocción de la placa 715x635 mm.
- Potencia específica cada dm² de superficie útil 226 W.
- n. 2 zonas de cocción independientes de la potencia nominal de 5,1 kW cada
- 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.
- Base integrada inferior abierta.

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.
- Orificio de descarga grasas diametro 32 mm con tapón extraíble de cierre en plástico para alimentos resistente al calor.
- Bandeja extraíble en el compartimento inferior, capacidad 6 lt para la recogida de los líquidos de cocción y lavado.
- 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.
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el compartimento frontal y panel de mandos.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm).

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

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

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, con ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Potencia electrica*	10,2 kW
Dimenesiones	80x92x90 cm	*Embalaje*	86x102x131 cm

FRY-TOP ELÉCTRICO PLANCHA LISA DE COMPOUND SOBRE VANO

Icon9000 prof.900 - 2 mm