1N1FT7G

FRY-TOP DE GAS 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). En dotación: tapón placa. Calentamiento por dos baterías independientes de quemadores comandada por válvula termostática de acción modulante. Temperatura de trabajo (min-max): 120-320°C. Base integrada inferior abierta.



Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	con base integrada	*Plancha*	Compound - lisa
Potencia Gas < 35 kw	Si		

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): 120-320°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 integrada inferior abierta.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies; a través de accesorios especiales con voladizo sobre barra de soport, sobre bastidor plurimodular.

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.
- 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.
- Encendido electrónico por tren de chispas, encendido manual posible.
- 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

- 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.

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.

1N1FT7G

Datos técnicos

Voltaje	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	*Potencia electrica*	0,001 kW
Potencia gas	21 kW	*Dimenesiones*	80x92x90 cm
Embalaje	86x102x131 cm		

FRY-TOP DE GAS PLANCHA LISA DE COMPOUND SOBRE VANO

Icon9000 prof.900 - 2 mm