1S1FT1E

FRY-TOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA DE ACERO DULCE SOBRE VANO



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 dos baterías de resistencias electricas de acero inox AISI 309 dabajo placa, termostato de seguridad. Temperatura de trabajo (min-max): 70-260°C. Base integrada inferior abierta.

Alimentación	electricidad	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	con base integrada	*Plancha*	Fe510D - lisa

Características funcionales

- Plancha de cocción lisa 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): 730 x 530 mm.
- n. 2 zonas de cocción independientes de la potencia nominal de 5,1 kW cada
- 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
- Dos baterías de tres + tres resistencias acorazadas realizadas en acero inox AISI 309, cada como calentamiento de una media placa.
- Base integrada inferior abierta.

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.
- 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.
- 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).
- 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.
- El vano inferior puede ser completado con puertas, con ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	*Peso neto*	90 kg

1S1FT1E

Peso bruto	103 kg	*Potencia electrica*	10,2 kW
Dimenesiones	80x72x90 cm	*Embalaje*	86x82x130 cm

FRY-TOP ELÉCTRICO CON PLANCHA LISA DE ACERO DULCE SOBRE VANO

Icon7000 prof.700