1S1FT4G

FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA 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 integrada inferior abierta.

Alimentación	Gas	*Espesor encimera*	2 mm
Instalación producto	con base integrada	*Plancha*	Cr - lisa

Características funcionales

- Plancha de cocción lisa en acero especial Fe510D con tratamiento al cromo espesor 12 mm.
- Placa con acabado a espejo, encajonada en plano plano; soldada alrededor del perímetro y estanca.
- Temperatura de trabajo: 100 - 280°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 7 kW cada.
- Dos quemadores 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 soporte.

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.
- 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 piezoeléctrico y visibilidad frontal de la llama.
- 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

- Control de seguridad funcionamiento gas asegurado por válvula termostática, piloto y termopar.
- 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).

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

Peso neto	85 kg	*Peso bruto*	100 kg

Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it
05/07/2023

1S1FT4G

Potencia gas	14 kW	*Dimenesiones*	80x72x90 cm
Embalaje	86x82x130 cm		

FRY-TOP DE GAS PLANCHA CROMADA LISA SOBRE VANO

Icon7000 prof.700