

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA LISCIA SU VANO

Fry-top realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. Piastra di cottura in acciaio Fe510D, trattata al cromo duro. SISTEMA EVEN-PRO. In dotazione: tappo piastra. Riscaldamento tramite resistenze sottopiastra in acciaio inox AISI 309, termostato di sicurezza. Temperatura di lavoro (min-max): 70-260°C. Predisposizione per il controllo remoto del taglio di picco. Vano integrato inferiore a giorno.

<i>Alimentazione</i>	<i>Elettricità</i>	<i>Controllo Energia</i>	<i>Predisposizione per controllo remoto del taglio di potenza</i>
<i>Installazione prodotto</i>	con vano integrato	<i>Piastra</i>	Cr - liscia
<i>Spessore piano</i>	2 mm		

Caratteristiche funzionali

- Piastra di cottura liscia in acciaio speciale Fe510D cromato spessore 12 mm.
- Piastra con finitura lucida a specchio, incassata al piano; saldatura perimetrale, a tenuta di liquidi.
- Temperatura di lavoro: 70 - 260°C.
- Dimensioni della piastra di cottura (L x P): 330 x 530 mm. Zona frontale di mantenimento da 50 mm.
- n. 1 zona di cottura di potenza nominale 5,1 kW.
- EVEN-PRO garantisce elevata uniformità di cottura e stabilità delle temperature. Le resistenze di cottura sono integrate con diffusore di alluminio di 3 mm che garantisce una veloce salita in temperatura, un'elevata efficienza nel trasferimento del calore, stabilità delle temperature ed efficienza energetica.
- EASY-WASH: è il programma per il lavaggio della piastra che porta la superficie di cottura a una temperatura di 75°C, per effettuare in modo efficace il relativo lavaggio con poca acqua e detersivi.
- Commutabile a 230V/3 50/60 Hz
- Predisposizione per il controllo remoto del taglio di potenza.
- Batteria di 3 resistenze corazzate realizzate in acciaio AISI309.
- Vano integrato inferiore a giorno.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 con finitura Scotch Brite.
- Cruscotto in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm, con finitura Scotch Brite. Pannelli laterali in acciaio inox AISI 304, retro in acciaio inox.
- Sistema di accostamento dei piani molto rigido e preciso che garantisce massima qualità e igiene.
- Foro di scarico grassi Ø 32 mm, con tappo di chiusura in materiale plastico alimentare resistente al calore.
- Bacinella estraibile nel vano inferiore, capacità 6 lt per raccolta grassi di cottura e liquidi di lavaggio.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Alzatina posteriore raggiata sul piano h = 4 cm, con camino incorporato per lo scarico calore, mascherina in ghisa smaltata a portata di mano.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale dal vano frontale o dal cruscotto.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza a protezione apparecchio e parti elettriche.
- Termostato di sicurezza di max temperatura.



Istituto Istruzione Superiore

con convitto annesso

"Ignazio e Vincenzo Florio"

Via Mario Barresi, 26 - 91016 Erice (CasaSanta)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

e-mail : tpis03300r@istruzione.it, PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

sito internet www.alberghieroerice.edu.it



- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.
- Grado di protezione IPX4.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	45 kg
<i>Peso lordo</i>	55 kg	<i>Potenza elettrica</i>	5,1 kW
<i>Dimensioni</i>	40x72x90 cm	<i>Imballo</i>	46x82x130 cm