PLANCHA FRY-TOP A GAS, FT-G910 LR





FT-G910 L+R LPG 230V 1N

Calificación: Sin calificación
Precio

Haga una pregunta sobre este producto

Fabricante:FAGOR INDUSTRIAL CATERING

Descripción PLANCHA FRY-TOP A GAS, FT-G910 LR Los fry-tops o planchas de asado son máquinas diseñadas para asar grandes cantidades de productos, y destacan por su rapidez de cocinado y uniformidad en el reparto de calor, con una rápida puesta a régimen y elevada potencia. Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Plancha de asado fabricadas en acero dulce, de 20 mm de espesor. Plancha de asado integrada en la encimera embutida. El alojamiento embutido y sus cantos y aristas redondeadas permiten gran facilidad de limpieza. Radios mínimos en cantos y aristas nunca inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza. Conjunto de plancha y embutición fabricado según los criterios de la norma EN-203-3, sobre materiales en contacto con alimentos. Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos. Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento, extraible. Plancha de superficie 2/3 lisa y 1/3 rayada (para proporcionar a los alimentos un marcado con acabado tipo “grill”). Superficie útil de asado: 47 dm2. Dimensiones: 735 x 640 mm. Calentamiento a gas mediante dos quemadores de dos ramas cada uno. Control independiente para cada quemador pudiendo trabajar con calentamiento en media plancha o en toda la superficie. Control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C). El control termostático de la temperatura permite adecuar mejor el nivel de calor de la plancha para asar los diferentes tipos de productos. Termostato de seguridad. Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico. Además disponen de tubo de acceso para encendido manual. Petos laterales y posterior antisalpicaduras en opción, fácilmente desmontables en tres piezas, lo que facilita la limpieza. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Potencia total: 18,50 kW - Gas. Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N. Dimensiones: 800 x 930 x 290 mm.

Unidades por caja: 18.5

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.