



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
FT-G910 C R LPG 230V 1N

19042689

14/12/2018

PLANCHA FRY-TOP DE CROMO A GAS, FT-G910 C R

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.

Las planchas con revestimiento de cromo pueden usarse para todo tipo de alimentos, y por su diseño están especialmente recomendadas para el asado de pescados y mariscos, o frituras de huevos.

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, extraíble.

Plancha de superficie rayada, lo que proporciona a los alimentos un marcado con acabado tipo "grill".

Recubrimiento de la plancha con un baño de cromo de 50 micras de espesor.

La superficie cromada evita que los sabores se transfieran al pasar de asar un tipo de alimento a otro.

El mantenimiento de calor que proporciona la superficie cromada evita la pérdida por irradiación y la dispersión del calor, reduciendo el tiempo de asado, el tiempo de recuperación de temperatura, y creando un ambiente de trabajo más agradable.

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.

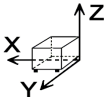
Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura

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.

DIMENSIONES



X Ancho	800 mm	X Ancho bruto	840 mm
Y Fondo	930 mm	Y Fondo bruto	1022 mm
Z Alto	290 mm	Z Alto bruto	535 mm
Peso neto	128,0 kg	Peso bruto	149,0 kg
Volumen neto	0,283 m ³	Volumen bruto	0,459 m ³

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	0,100 kW
Voltaje	230V - 1N
Amperaje	2A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GAS

Tipo gas	LPG
Potencia gas	18,50 kW
Consumo gas	1,440 kg/h
Regulado a	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catálogo
CATERING

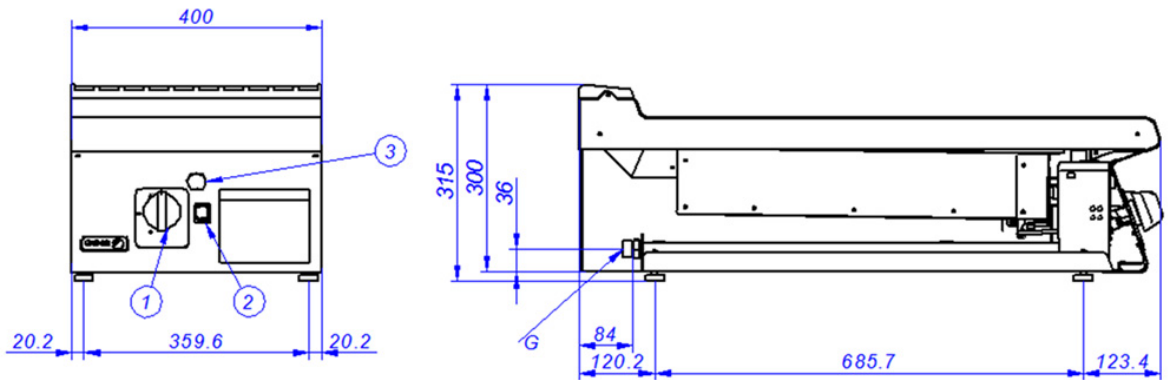
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
FT-G910 C R LPG 230V 1N

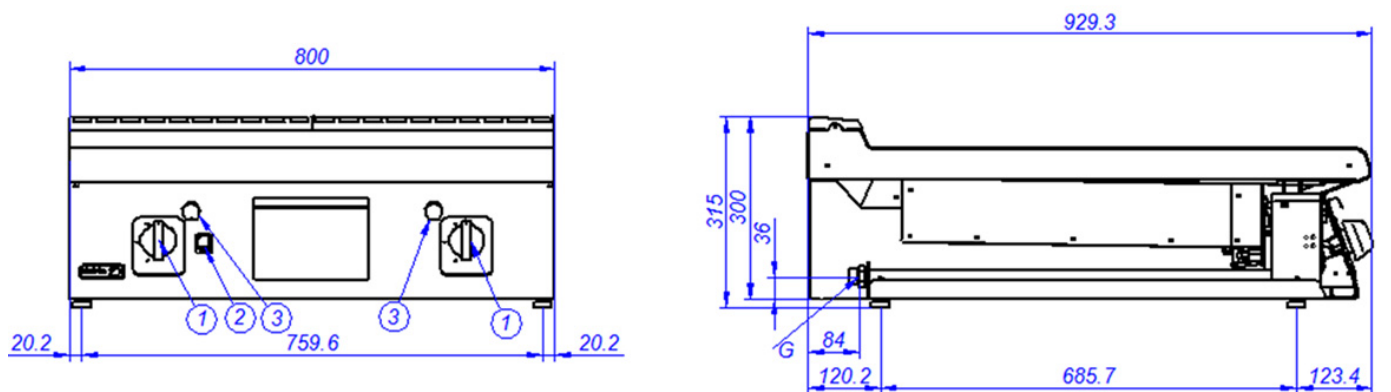
19042689

14/12/2018

FT-G905



FT-G910



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Orificio de encendido manual

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor
- Manual ignition hole