



FRY30ER

## Descrizione



### FRY TOP ELETTRICI

Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox.

Piastra liscia, rigata o miste, realizzate in Acciaio Dolce con superficie satinata (NO MOKA, PER MERCATI EXTRA UE), o rivestite in cromo duro lucidato a specchio, con saldatura al piano per evitare interstizi.

Piastra inclinata di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto. Regolazione riscaldamento tramite termostato.

Termostato di sicurezza.

1 o 2 zone di cottura indipendenti.

Alzatina paraspruzzi su 3 lati.

Lampada spia del corretto funzionamento delle resistenze.

Escluso cavo elettrico di alimentazione.

Alimentazione 400V.

### Fry top piastra singola rigata

**FRY30ER**

Piastra in Acciaio Dolce  
(NO MOKA)

### MARCHIO CE

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 300 x 600 x 300 mm ( L x P x H )
- Dimensioni piastra: 296 x 470
- Nr. zone cottura: 1
- Tipologia piastra: singola rigata
- Alimentazione: 400V

- 
- Potenza totale: 3 KW
  - Peso netto: 22,5 Kg

Per tutti i modelli elettrici Ã" disponibili anche lâ?alimentazione a 230V  
Per tutti i modelli sono disponibili le basi da pavimento in Acciaio Inox

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso