HOT CLASS S.R.L.
Via Corradino D'Ascanio 4, 64010 Colonnella (TE) – ITALIA - Email: info@hotclass.it Telefono: 0861 753523/753533
Fax: 0861715684

FRY60GLC

Descrizione

FRY TOP A GAS
Piano di lavoro spessore 8/10 in **Acciaio Inox AISI 304**, struttura in Acciaio Inox.
Piastre lisce, rigate 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.
Piastre inclinate di 10 mm e canaletta anteriore per facilitare la raccolta dei grassi di cottura nel cassetto.
Bruciatori in acciaio a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica.
Regolazione riscaldamento con rubinetto di sicurezza dotato di termocoppia, o valvola termostatata nei modelli cromati.
1 o 2 zone di cottura indipendenti.
Alzatina paraspruzzi su 3 lati.
Di serie ugelli a metano (in dotazione anche quelli a Gpl).

Fry top piastra doppia liscia, 2 accensioni

FRY60GLC
Piastra cromata

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 600 x 600 x 300 mm (L x P x H)
- Dimensioni piastra: 596 x 470
- Nr. zone cottura: 2
- Tipologia piastra: doppia liscia
- Alimentazione: Metano/GPL
- Potenza totale: 10,4 KW
- Connessione gas: 1/2?

- Peso netto: 45 Kg

Per tutti i modelli elettrici è disponibili anche l’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