



FRY60GLR

Descrizione



FRY TOP A GAS

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

Piastra liscie, 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.

Piastra 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 termostata 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 2/3 liscia e 1/3 rigata, 2 accensioni

FRY60GLR

Piastra in Acciaio Dolce
(NO MOKA)

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 2/3 liscia – 1/3 rigata
- 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