



## FRYFEG

### Descrizione

#### FRY TOP LINEA 700 PROFESSIONAL

GAS

**Fry top a gas con 2 zone di cottura indipendenti**, con comandi separati per il riscaldamento differenziato. Regolazione della temperatura con termostato da un minimo di 90°C ad un massimo di 300°C. **Struttura interamente in Acciaio Inox AISI 304**. Cassetto raccogli sughii estraibile. Piano di cottura in ferro ad uso alimentare o cromato. Valvola di sicurezza. Fiamma pilotata ed accensione piezo elettrica. Di serie ugelli GPL (in dotazione anche quelli a metano).

FRYFEG

Piano di cottura liscio

Con piastra in ferro ad uso alimentare

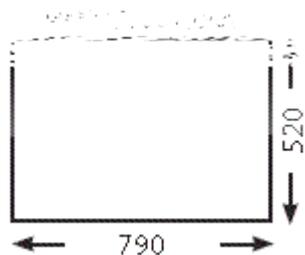
2 zone di cottura indipendenti

Dimensioni mm: 800x700x500h

### MARCHIO CE

#### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 800 x 700 x 500 mm (L x P x H).
- Alimentazione: GPL/metano
- Potenza assorbita: 12040 Kcal/h
- Peso: 76 Kg
- Superficie di cottura : 790 x 520 mm (L x P)
- Temperatura Min/Max: 90/300 °C
- N° bruciatori: 2
- Materiale piano di cottura: ferro alimentare



## ACCESSORI



### CAR FRY

Supporto in Acciaio Inox AISI 304  
con ripiano di fondo  
Dim. mm 800x570x570h



### RA FRY

Raschietto in Acciaio Inox AISI 304  
con impugnatura in gomma

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso