



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 sughì 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).

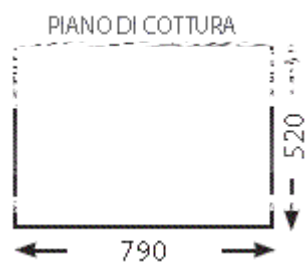
FRYFEG

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