



FTARG30R

Descrizione

FRY TOP A GAS SNACK STANDARD

Struttura in Acciaio Inox con piano di cottura in ghisa sabbata ad uso alimentare liscio o rigato. Canalina raccogli grasso frontale e cassetto raccogli grasso estraibile. Temperatura +50°C /+300°C. a mezzo termostato con termocoppia di sicurezza. Montati di serie ugelli GPL. Kit ugelli metano inclusi. Accensione piezoelettrica.

MARCHIO CE

FTARG30R

Piano di cottura rigato

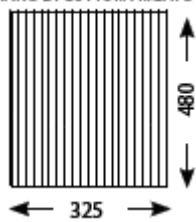
1 bruciatore

Dimensioni 330x590x300h mm

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 350 x 590 x 300 mm (L x P x H).
- Alimentazione: GPL/metano
- Piano utile di cottura : 325 x 480 mm (L x P)
- Potenza: 3440 W
- Temperatura Max : 300 °C
- N. bruciatori: 1
- Peso netto: 30 Kg
- Altezza spalle piano cottura: 60 mm
- Tipologia piano di cottura: rigato

PIANO DI COTTURA RIGATO



Scarica PDF prodotto:



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso