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

PPGF600L+R

Descrizione

FRY TOP SNACK PRESTIGE – GAS

La serie TOP è realizzata con struttura in acciaio inox.
PIANO COTTURA IN METALLO AD USO ALIMENTARE Di SPESSORE 15 mm.
Canalina raccogli grasso su tre lati del piano di cottura.
Cassetto estraibile per la raccolta dei residui di cottura.
Termostato regolabile fino a 300°C.
Piedini gommati.
Alimentazione 230 V versione elettrica.
• La versione a GAS dispone di BRUCIATORI A TUBO IN LEGA DI TITANIO.
Accensione con piezo elettrico.
Regolazione della fiamma con controllo meccanico.
Di serie, installati ugelli per GPL (in dotazione anche quelli per metano).

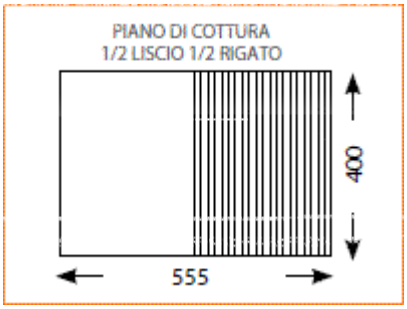
PPGF 600L+R
Piano di cottura 1/2 liscio e 1/2 rigato
2 bruciatori indipendenti

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 620 x 510 x 305 mm (L x P x H).
- Alimentazione: GPL/metano
- Max temperatura : 300°C
- Potenza: 5000 Kcal/h
- superficie utile di cottura : 555 x 400 mm (L x P)
- Spessore piano di cottura: 15 mm
- Peso netto: 36 Kg
- Controllo temperatura: meccanico
- N. bruciatori: 2
- Tipologia piano di cottura: 1/2 liscio + 1/2 rigato

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



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso