



PPGF600L+R

## Descrizione

### FRY TOP SNACK PRESTIGE – GAS

La serie TOP "A" 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



Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso