

FRY TOP A GAS PIASTRA 2/3 LISCIA 1/2 RIGATA AISI 430 L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999849

MODELLO
N6FT/G823

SERIE
SERIE 600

CARATTERISTICHE GENERALI

Una linea di apparecchiature per la cottura di dimensioni ridotte, concepita per chi, pur in piccoli spazi, non vuole rinunciare alle grandi prestazioni.

Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente rifinita con satinatura Scotch Brite, si presenta con spigoli arrotondati ed invasi di grossa capienza; ha profondità 600/650 mm e larghezza modulare di 400/600/700/800/1000 mm; la serie è completata da supporti base a giorno, armadiati oppure basi refrigerate.

Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che garantisce la protezione contro i trafileamenti e quindi la massima igienicità.

Camini alti, manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità, conferiscono alla gamma facilità d'uso fin dal primo approccio.

Tutti i modelli sono approvati CE.



SPECIFICHE TECNICHE

Le piastre cottura cromate, in acciaio dolce (extra UE) e AISI430, nelle varie dimensioni e forme sono riscaldate da bruciatori gas o resistenze elettriche ad alta potenza, tali da garantire una rapida salita della temperatura ed il mantenimento dei valori prescelti.

Per i modelli a gas non cromati, la temperatura è regolabile da 120-280°C, per la versione cromata da 90-250°C, per gli elettrici da 0 a 300°C.

Le piastre sono dotate di paraspruzzi in modo da assicurare una perfetta pulizia ed igienicità del piano di cottura.

Il piano di lavoro è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti, nell'apposito cassetto di raccolta ad ampia capacità. I modelli gas sono dotati di accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza.

FRY TOP A GAS PIASTRA 2/3 LISCIA 1/2 RIGATA AISI 430 L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999849

MODELLO
N6FT/G823

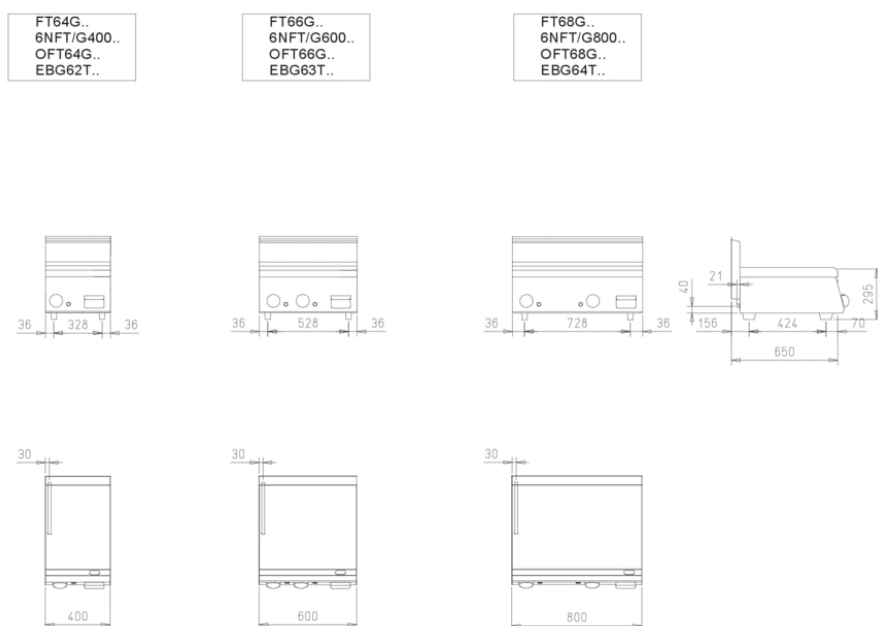
SERIE
SERIE 600

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0999849
DEFINIZIONE	N6FT/G823 FTG M 430 60 M80
LINEA COMMERCIALE	SERIE 600
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	800 mm
DIM. PRODONDITÀ	650 mm
DIM. ALTEZZA	295 mm
PESO NETTO	69 Kg
VOLUME (netto)	0.153
LUNGHEZZA IMBALLO	440 mm
LARGHEZZA IMBALLO	740 mm
ALTEZZA IMBALLO	680 mm
VOLUME IMBALLO	0,422 m3
PESO LORDO IMBALLO	78 Kg
POTENZA GAS	13
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	12,50
MODELLO CERTIFICATO	N6FT/G823

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

- G** Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arrivèe gaz - Union da gas - Gasaansluiting -
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

FRY TOP A GAS PIASTRA 2/3 LISCIA 1/2 RIGATA AISI 430 L800

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999849

MODELLO
N6FT/G823

SERIE
SERIE 600

PRODUCT'S RANGE PLUS



I fry top sono dotati di alzatina
perimetrale paraspruzzi e cassetto
raccoltisughi estraibile.



Versioni gas termostate con
valvola regolazione made in Italy,
che permette un controllo della
temperatura precisa 110°C - 280°C ,
anche per le cotture più delicate