

FRY TOP A GAS 1/2 PLACA LISA 1/2 PLACA RANURADA L600 - TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999889

MODELLO
N6FTT/G620

SERIE
SERIE 600

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Una línea de aparatos de cocción de pequeñas dimensiones pensada para quienes, incluso en espacios reducidos, no quieren renunciar a grandes prestaciones.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y bandejas de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los aparatos pueden combinarse fácilmente entre sí para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados CE.

Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente acabada con satinado Scotch Brite, presenta bordes redondeados y armarios de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y una anchura modular de 400/600/700/800/1000 mm; la serie se completa con soportes de base abiertos, blindados o refrigerados. Los dispositivos pueden montarse fácilmente para formar un conjunto compacto y sin huecos gracias a un perfil estanco que garantiza la protección contra fugas y, por tanto, la máxima higiene.

Chimeneas altas, mandos ergonómicos montados sobre un salpicadero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la gama facilidad de uso desde la primera aproximación.

Todos los modelos están homologados por la CE.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GAS

Para los modelos de gas no cromados, la temperatura es ajustable de 120-280°C, para la versión cromada de 90-250°C, para la eléctrica de 0 a 300°C.

Las placas de cocción están equipadas con protectores contra salpicaduras para garantizar una limpieza e higiene perfectas.

La encimera está ligeramente inclinada para poder canalizar salsas, grasas y condimentos hacia el cajón recogedor de gran capacidad.

Los modelos de gas están equipados con encendido piezoeléctrico, llama piloto, termopar y grifo de válvula para garantizar la máxima seguridad.

FRY TOP A GAS 1/2 PLACA LISA 1/2 PLACA RANURADA L600 - TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999889

MODELLO
N6FTT/G620

SERIE
SERIE 600

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR0999889
DEFINICIÓN	N6FTT/G620 FTG M 60 M60 TERM.
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
ANCHURA ANCHO	600 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	650 mm
DIM. ALTURA	295 mm
PESO NETO	0 Kg
LONGITUD DEL PAQUETE	440 mm
ANCHO DEL PAQUETE	740 mm
ALTURA DEL ENVASE	680 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0,220 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	0 Kg
POTENCIA DE GAS	13

FRY TOP A GAS 1/2 PLACA LISA 1/2 PLACA
RANURADA L600 - TERMOSTATO

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999889	N6FTT/G620	SERIE 600

Project
Rev.:
Zone:
Location:



FRY TOP A GAS 1/2 PLACA LISA 1/2 PLACA RANURADA L600 - TERMOSTATO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
CR0999889

MODELLO
N6FTT/G620

SERIE
SERIE 600

PRODUCTOS GAMA PLUS



Los fry tops están equipados con una protección perimetral contra salpicaduras y una bandeja recogegotas extraíble.



Versiones de gas controladas termostáticamente con una válvula de regulación fabricada en Italia, que permite un control preciso de la temperatura 110°C - 280°C , incluso para las cocciones más delicadas