

# FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/2 PLACA RANURADA L800 - TERMOSTATO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0999899

MODELLO  
N6FTT/G820

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 2/3 LISO 1/2 PLACA RANURADA L800 -  
TERMOSTATO

CODICE  
CR0999899

MODELLO  
N6FTT/G820

SERIE  
SERIE 600

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	CR0999899
DEFINICIÓN	N6FTT/G820 FTG M 60 M80 TERM.
LÍNEA COMERCIAL	SERIE 600
SUMINISTRO	GAS
ANCHURA ANCHO	800 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	650 mm
DIM. ALTURA	295 mm
PESO NETO	0 Kg
VOLUMEN (neto)	0.153
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
POTENCIA DEL GAS (G25.3/25mbar)	12,50
MODELO CERTIFICADO	N6FTT/G820

FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/2 PLACA RANURADA L800 -  
TERMOSTATO

CODICE	MODELLO	SERIE
CR0999899	N6FTT/G820	SERIE 600

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



# FRY TOP A GAS 2/3 LISO 1/2 PLACA RANURADA L800 - TERMOSTATO

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
CR0999899

MODELLO  
N6FTT/G820

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