C2GFL05TT

FRY TOP GAS LISCIO - SOLUTION LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a un **bruciatore a fiamma stabilizzata ad elevato rendimento**, adatti a lavorare ad alte temperature. Accensione per mezzo di treno di scintille ad alimentazione elettrica 230V 1 fase + neutro.
Piano di cottura in **acciaio dolce** di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare **facilità di pulizia.** Piastra inclinato e rivolta verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura. **Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi.**
Zona di cottura indipendenti dotata di comandi di regolazione della temperatura. **Piastra liscia.**
Dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la fiamma dal massimo al minimo e che consente al frytop di raggiungere i 300°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.
Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.
Accessori disponibili **su richiesta.**



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 400 mm
Profondità: 700 mm
Altezza: 255 mm
Peso: 29 kg
Volume: 0.21 m³
Potenza elettrica: 0.10 kW
Potenza gas: 5.25 kW



Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
PI. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560