# C2GFL10TT

FRY TOP GAS LISCIO ACCIAIO DOLCE - SOLUTION LINE



## DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.
Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a **due bruciatori a fiamma stabilizzata ad elevato rendimento,** adatti a lavorare ad alte temperature.
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.**
Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali 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:** 800 mm
**Profondità:** 700 mm
**Altezza:** 255 mm
**Peso:** 54 kg
**Volume:** 0.38 m³
**Potenza elettrica:** 0.10 kW
**Potenza gas:** 10.50 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