MODULAR SYSTEM
CATERING EQUIPMENT

SERIE LT
FTG/FTE

FRY TOP GAS O ELETTRICI
GAS OR ELECTRIC GRIDDLES
PLAQUES GRILLADES A GAZ OU ELECRIQUES
BRAT-UND GRILLPLATTEN, GAS ODER ELEKTRISCHBEHEITZ
FRY-TOP GAS O ELÉCTRICOS



FRY-TOP GAS O ELETTRICI
- Piastra liscia o rigata per modello da 40 cm. - Piastra liscia o 1/2 liscia 1/2 rigata per modello da 70 cm. - N. 2 zone di cottura indipendenti per i modelli da 70 cm.

Modelli a gas
- Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza, con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori.

Modelli Elettrici
- 3 resistenze corazzate da kW 1,8 per ogni zona di cottura. - Termostato regolabile 50-300 °C.

GAS OR ELETRIC GRIDDLES
- 40 cm single module flat or grooved.-70 cm double module flat or 1/2 flat and 1/2 grooved. - Two independently controlled cooking zones in the 70 cm double module.

Gas models
- Gas supply via gas valves with flame failure safety device by thermocouple and pilot burner automatic ignition with piezoelectric.

Electric models
- 3 reinforced heating elements 1,8 kW for each cooking zone. - Adjustable thermostat with settings from 50 to 300 °C.

FRY-TOP A GAS OU ELECTRIQUES
- Fry Top à gaz ou électriques Plaque lisse ou rayé pour le modèle de 40 cm
– Plaque lisse ou mixte pour le modèle de 70 cm
– 2 surfaces de cuisson indépendantes pour les modèles de 70 cm.

Modèles à gaz
Distribution de gaz à travers des robinets à soupapes avec thermocouple et brûleur pilotes pour l'allumage automatique des brûleurs.

Modèles électriques
3 résistances cuirassées ayant 1.8 kW pour chaque surface de cuisson
– Thermostat réglable 50 - 300 ° C.

BRATPLATTE
(Gas oder Strom)
-glatte oder gerillte Platte für das 40 cm breite Modell
-halb glatte und halb gerillte Platte für das 70 cm breite Modell
-zwei unabhängige Bratzonen für das 70 cm breite Modell

Modelle für Gas
-Gaszufuhr über Sicherheits-Ventilhähne mit Thermoelement und Pilotbrenner zur automatischen Einschaltung

Modelle für Strom
-drei verstärkte Widerstände über 1,8 kW für jede Bratzone Thermostat zwischen 50 und 300° C einstellbar

FRY-TOP GAS O ELÉCTRICOS
- Placa lisa o rayada para modelos de 40 cm.
- Placa lisa, o medio lisa y medio rayada en el modelo de 70 cm.
- N° 2 zonas de cocción independientes en los modelos de 70 cm.

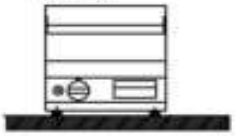
Modelos a gas
- Erogación del gas por grifos con válvula de seguridad con termopar y quemador piloto para el encendido automático de los quemadores.

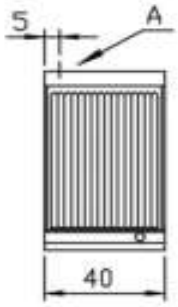
Modelos eléctricos
- 3 resistencias blindadas en cada zona de cocción.
- Termóstato regulable de 50 a 300 °C.

Modelli / Models		65/40 FTG 65/40 FTG-CR 65/40 FTRG 65/40 FTRG-CR	65/70 FTG 65/70 FTG-CR 65/70 FTRG 65/70 FTRG-CR 65/70 FTRRG 65/70 FTRRG-CR	65/40 FTE 65/40 FTE-CR 65/40 FTRE 65/40 FTRE-CR	65/70 FTE 65/70 FTE-CR 65/70 FTRE 65/70 FTRE-CR 65/70 FTRRE 65/70 FTRRE-CR	Modèles / Modelle
Dimensioni cm Dimensions		40x65x28h	70x65x28h	40x65x28h	70x65x28h	Dimensions Maße
N° bruciatori x potenza N° of burners x power		1x5,7 kW	2x5,7 kW			N° brûleurs x puissance Anzahl Heizkörper x Leistung
N° resist. x potenza N° of heating elements x power				3x1,5 kW	6x1,5 kW	N° résistances x puissance Brenneranzahl x Leistung
Potenza totale Total power	Gas Electric	5,7 kW	11,4 kW	4,5 kW	9 kW	Puissance totale Gesamtanschlußwert
Piastra di cottura dim. sup. dm² Cooking surface dim. surface dm²		39,5x52 20,5	69,5x52 36,1	39,5x52 20,5	69,5x52 36,1	Plaque de cuisson dim. surface dm² Brat/Grillplatte Maße Fläche dm²
Alimentazione elettrica: Available in:				VAC 400+3N 50÷60hZ		Alimentation électrique Elektroanschluß

Le prestazioni sono indicative e dipendono dall'applicazione pratica. Modelli e dati possono essere modificati senza preavviso. Nelle immagini possono essere rappresentati anche accessori non compresi nel prezzo base. • Performance is approximate and depends on its actual operating conditions. Models and data are subject to modifications without prior notice. Picture may show optional accessories too. • Toute prestation est indicative et dépend de l'application pratique. Notre but étant l'amélioration constante de nos produits, les modèles et les spécifications pourront être modifiés sans préavis. Les accessoires des illustrations ne sont pas toujours inclus dans les prix de base. • Die Leistungsangaben sind unverbindlich. Konstruktionsänderungen ohne Vorawis bleiben vorbehalten. Aus den Schnittzeichnungen können Zubehörteile ersichtlich sein, die im Gerätepreis nicht mit inbegriffen sind. • La firma se reserva la facultad de aportar modificaciones sin previo aviso.

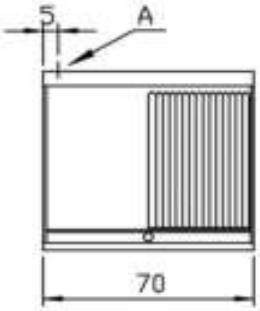
Mod 65/40 FTG(CR)
Mod 65/40 FTRG(CR)
kW 5,7

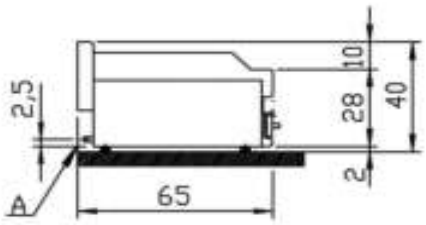




Mod 65/70 FTG(CR)
Mod 65/70 FTRG(CR)
kW 11,4







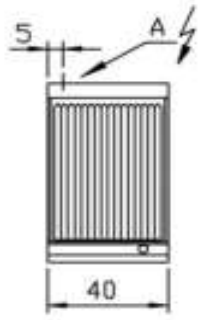
A= Attacco gas 1/2 "G conica
Arrivee gaz 1/2 "G
Gasanschluss 1/2 "G DIN 2999
Gas inlet 1/2 "G
Pour France Denemark
Arrivee gaz 1/2 "G ISO 228-1
} ISO 7-1

Tipo di apparecchi A :
I suddetti prodotti sono stati approvati per

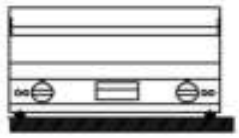
AT $II_{2H3B/P}$	BE I_{2E+3+}	DE $II_{2ELL3B/P}$
DK $II_{2H3B/P}$	ES I_{2H3+}	FI $II_{2H3B/P}$
FR II_{2E+3+}	GB I_{2H3+}	GR I_{3+}
IE II_{2H3+}	IT I_{2H3+}	LU $II_{2E3B/P}$
NL $II_{2L3B/P}$	NO $I_{3B/P}$	PT II_{2H3+}
SE $II_{2H3B/P}$	CH $I_{2H3B/P}$	
	CH I_{2H3+}	

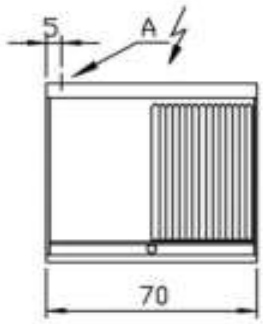
Mod 65/40 FTE(CR)
Mod 65/40 FTRE(CR)
kW 4,5

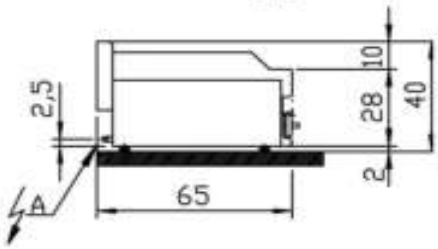




Mod 65/70 FTE(CR)
Mod 65/70 FTRE(CR)
kW 9







⚡A = Entrata alimentazione elettrica
Arrivée alimentation electrique
Elektroanschluss
Electric supply inlet
Puerto alimentación eléctrica
} VAC 400+3N

MODULAR Spa Via Palù , 93 31020 Zoppè di S. Vendemiano (TV) Tel.++39 0438 7714 Fax. ++39 0438 778 399
www.modular.it