

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MO - 70	CRI3O733O	NEFT74GLIVG	Frytop

PRODOTTO

Fry-top a gas, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno

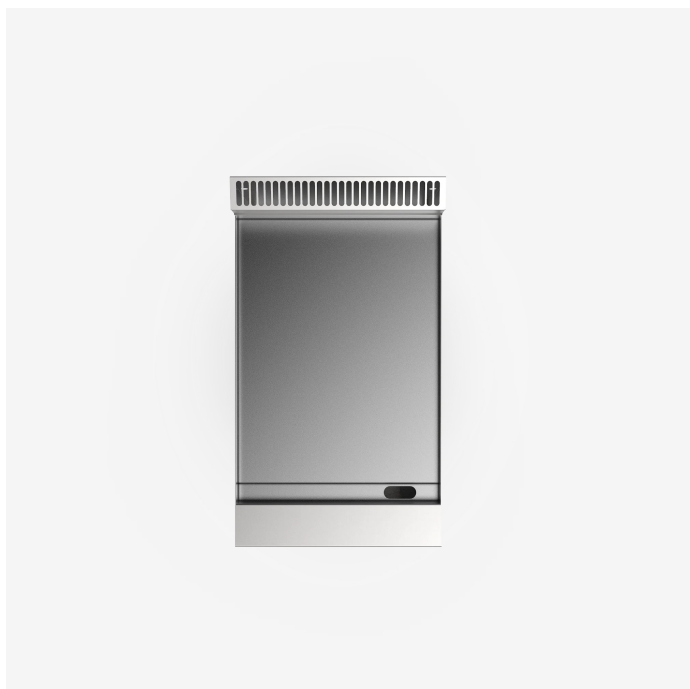


GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MO - 70	CRI3O733O	NEFT74GLIVG	Frytop

PRODOTTO

Fry-top a gas, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno

DETTAGLI



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MO - 70	CRI3O733O	NEFT74GLIVG	Frytop

PRODOTTO

Fry-top a gas, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	400
PROFONDITA' (mm):	700
ALTEZZA (mm):	870
PESO (Kg):	58
VOLUME (m ³):	0.4
POTENZA GAS (kW):	6.25
DIM. INTERNE BASE (mm):	360x560x340(h)
N° ZONE COTTURA:	1
DIM. ZONE COTTURA (mm):	396x555mm
DETTAGLI ZONE COTTURA:	1x 6.25kW
SPECIFICHE DEL MODELLO:	Piastra liscia AISI 430
RANGE T (°C):	0-350 °C

DESCRIZIONE

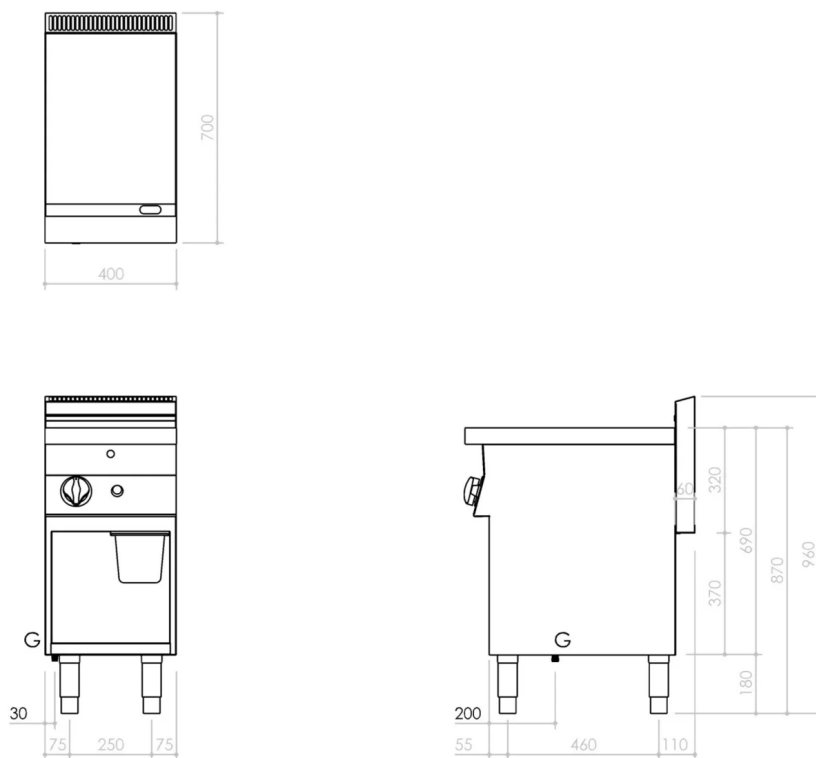
Fry-top a gas su vano a giorno con piastra liscia in acciaio inox Aisi 430, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con scarico su bacinella estraibile per la raccolta dei grassi. Una zona di cottura. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio completo di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto valvolato. Superficie di cottura cm 39,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/O3/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MO - 70	CRI3O733O	NEFT74GLIVG	Frytop

PRODOTTO

Fry-top a gas, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno



DATI TECNICI DI INSTALLAZIONE

(G) Arrivo Gas: $\varnothing 1/2''$

