GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
M1 - 110	**MAMC0011290**	**FT118GLCST**	**Fry Top**

PRODUCTO

Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada pasante de sobremesa

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 110	**MAMC0011290**	**FT118GLCST**	**Fry Top**

PRODUCTO

Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada pasante de sobremesa

DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	**800**
PROFUNDIDAD (mm):	**1100**
ALTURA (mm):	**250**
PESO (Kg):	**136**
VOLUMEN (m^3):	**0.37**
POTENCIA GAS (kW):	**21**
N. ZONAS DE COCCIÓN:	**2**
DIM. ZONAS DE COCCIÓN (mm):	**680x900 mm**
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	**2 x 10.5 kW**
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:	**Placa lisa cromada satinada**
RANGO TEMPERATURA (°C):	**90-280**

DESCRIPCIÓN

Fry-top de gas Top pasante, realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Superficie de cocción con plancha inclinada, ChromePlus lisa al cromo cepillado ultrarresistente y fácil de limpiar. Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular Ø 40 mm. Cajón recogegrasas de 1,5 l de capacidad. Calentamiento mediante quemador de acero con llama estabilizada, de dos ramas y cuatro filas de llama en cada zona, con llama piloto y termopar de seguridad. Mando para regular el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua. Salida de gas controlada por válvula termostática con termopar de seguridad. Temperatura de cocción controlada manualmente de 90°C a 280°C. Encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico con capuchón de protección del agua. Superficie de cocción de 680x900 mm. Rasqueta para plancha lisa de serie. El producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 y al DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos - MOCA).

Los datos presentados en este documento deben considerarse no vinculantes. La empresa se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento, sin previo aviso.