MARENO
kitchen solutions since 1922

| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
|---|---|---|---|
| **M1 - 60** | **CR130252O** | **FT66GL** | **Fry-top** |

PRODUCTO

**Fry-top a gas con placa lisa 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 |
|---|---|---|---|
| **M1 - 60** | **CR130252O** | **FT66GL** | **Fry-top** |

PRODUCTO

**Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa**

**DETALLES TÉCNICOS**

| | |
|---|---|
| ANCHO (mm): | **600** |
| PROFUNDIDAD (mm): | **650** |
| ALTURA (mm): | **295** |
| PESO (Kg): | **61** |
| VOLUMEN ($m^3$): | **0.27** |
| POTENCIA GAS (kW): | **10** |
| N. ZONAS DE COCCIÓN: | **2** |
| DIM. ZONAS DE COCCIÓN (mm): | **596x555mm** |
| DATOS ZONA DE COCCIÓN: | **2x 5kW** |
| ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO: | **Placa lisa AISI 430** |
| RANGO TEMPERATURA (°C): | **160-280** |

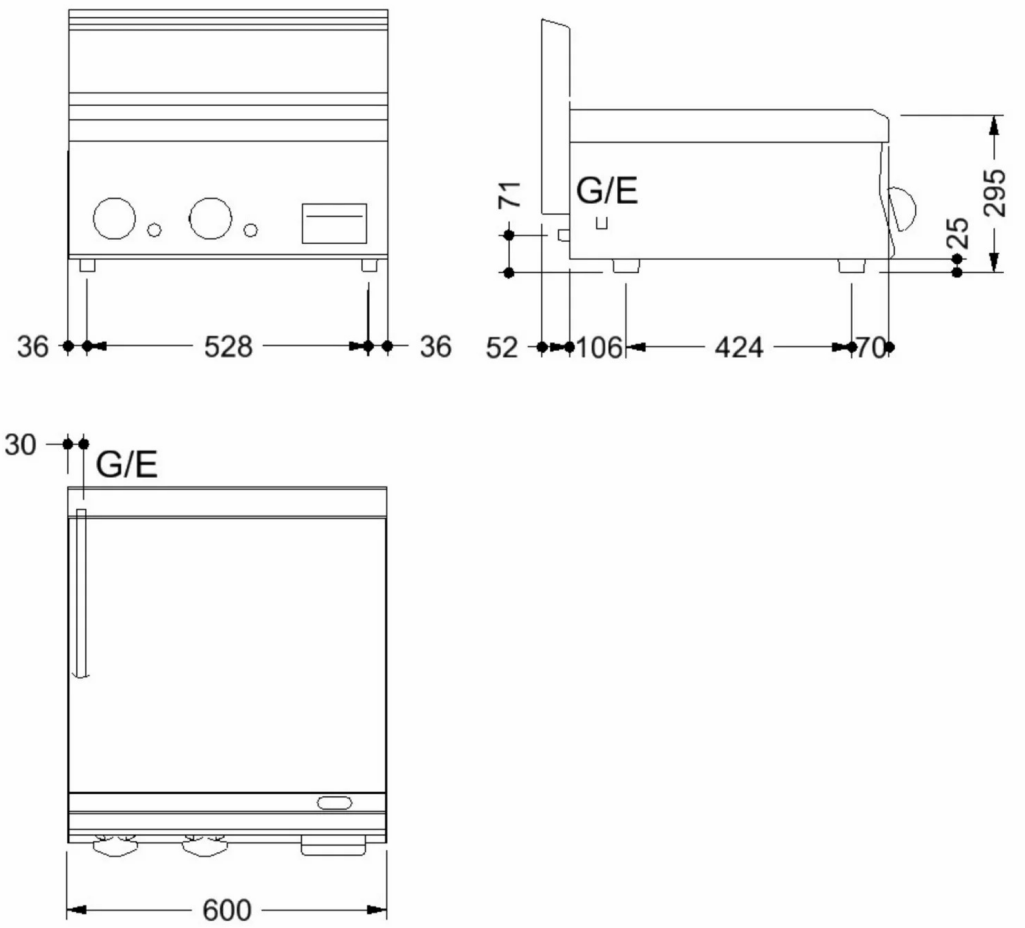
## DESCRIPCIÓN

Fry-top de gas con plancha lisa en acero inoxidable Aisi 430. Producto fabricado en acero inoxidable. Peto antisalpicaduras en los tres lados y canaleta frontal con cajón recogegrasas extraíble. Dos zonas de cocción independientes. Calentamiento mediante quemadores de acero con quemador piloto y termopar de seguridad. Salida de gas controlada por válvula. Superficie de cocción 596x555 mm. Paleta de acero inoxidable incluida.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 - MCA).

| GAMA | CÓDIGO | MODELO | FUNCIÓN |
|---|---|---|---|
| **M1 - 60** | **CR130252O** | **FT66GL** | **Fry-top** |

PRODUCTO

**Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa**




**DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN**

| | |
|---|---|
| (G) Llegada Gas: | **Ø1/2"** |