

| | | | |
|---------|-----------|---------|-------------------------|
| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
| MI - 60 | CRO853220 | FT66GM# | Fry-top - Plaque en fer |

ARTICLE

Frytop gaz plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée Top



DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| LARGEUR (mm): | 600 |
| PROFONDEUR (mm): | 650 |
| HAUTEUR (mm): | 295 |
| POIDS (Kg): | 61 |
| VOLUME (m ³): | 0.27 |
| PUISSANCE GAZ (kW): | 10 |
| N. ZONES DE CUISSON: | 2 |
| DIM. ZONES DE CUISSON (mm): | 596x555mm |
| DÉTAILS ZONE DE CUISSON: | 2x 5kW |
| SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT: | Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée fer |
| ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°): | 160-280 |

DESCRIPTION

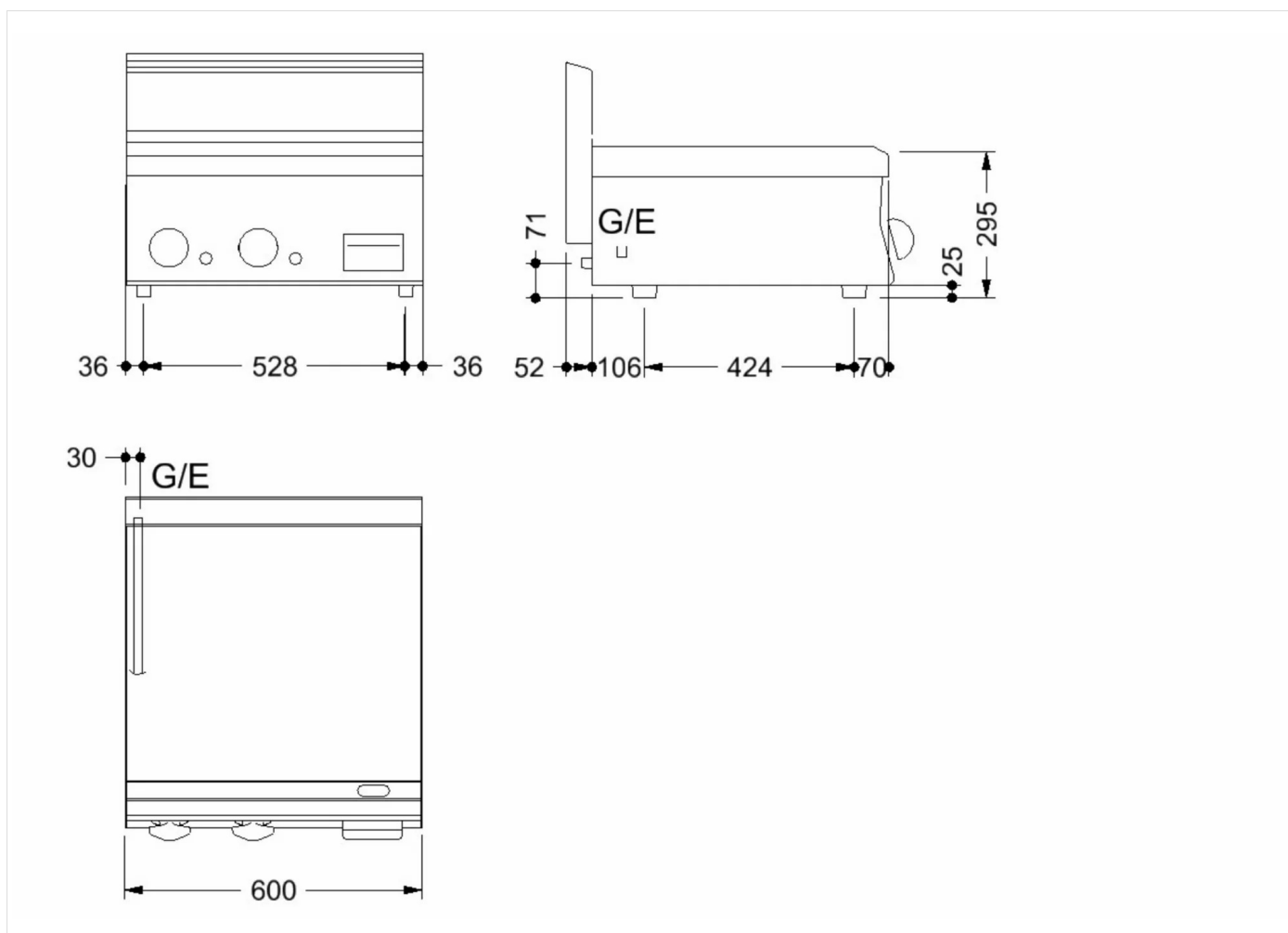
Fry-top au gaz avec plaque lisse, réalisé en acier inox. Doté de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'une rigole avant avec tiroir amovible pour la récupération des graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Chauffage par brûleurs en acier avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par un robinet à soupape. Surface de cuisson 596x555 mm. Palette en acier inox.



| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
|---------|-----------|---------|-------------------------|
| MI - 60 | CRO853220 | FT66GM# | Fry-top - Plaque en fer |

ARTICLE

Frytop gaz plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée Top



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(G) Raccordement au gaz: $\text{Ø}1/2''$

