MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
M1 - 60	**CR085329O**	**FT66EL#**	**Frytop - Piastra in ferro**

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra liscia Top

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.

I dati riportati in questo documento devono essere considerati non vincolanti. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento, senza preavviso.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
M1 - 60	**CR085329O**	**FT66EL#**	**Frytop - Piastra in ferro**

PRODOTTO

Frytop elettrico piastra liscia Top

DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	**600**
PROFONDITA' (mm):	**600**
ALTEZZA (mm):	**295**
PESO (Kg):	**56**
VOLUME (m^3):	**0.3**
POTENZA EL. (kW):	**7.8**
ALIMENTAZIONE (V):	**VAC400 3N**
N° ZONE COTTURA:	**2**
DIM. ZONE COTTURA (mm):	**596x555mm**
DETTAGLI ZONE COTTURA:	**2x 3,9kW**
SPECIFICHE DEL MODELLO:	**Piastra liscia ferro**
GRADO IP:	**IPX3**
RANGE T (°C):	**50-300**

DESCRIZIONE

Fry-top elettrico con piastra liscia. Apparecchiatura realizzata in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Due zone di cottura indipendenti comandate da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura mm 596x555. Paletta in acciaio inox in dotazione.