

GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO4150	FT98GMG#	Frytop - Piastra in ferro

PRODOTTO

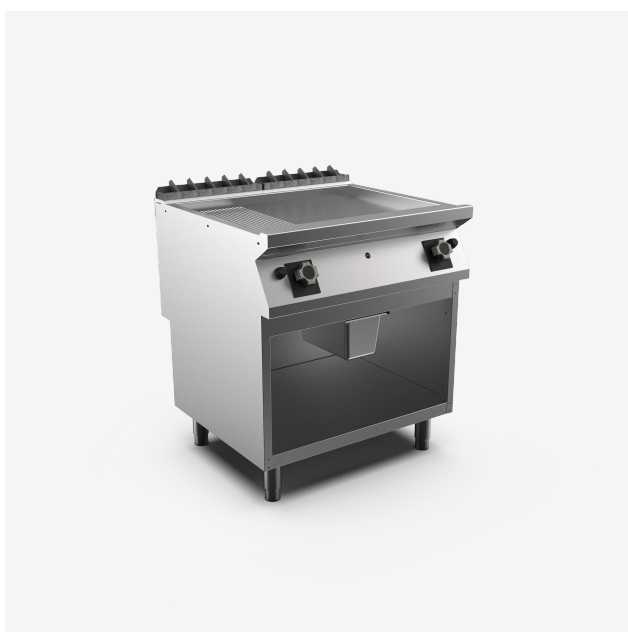
Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno



GAMMA	CODICE	MODELLO	FUNZIONE
MI - 90	MAMCOOO4150	FT98GMG#	Frytop - Piastra in ferro

PRODOTTO

Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno



DATI TECNICI

LARGHEZZA (mm):	800
PROFONDITA' (mm):	920
ALTEZZA (mm):	900
PESO (Kg):	136
VOLUME (m ³):	0.5
POTENZA GAS (kW):	14
DIM. INTERNE BASE (mm):	720x400(h)x900 mm
N° ZONE COTTURA:	2
DIM. ZONE COTTURA (mm):	735x700mm
DETTAGLI ZONE COTTURA:	2x 10.50
SPECIFICHE DEL MODELLO:	Piastra 1/3 rigata 2/3 liscia ferro
RANGE T (°C):	90-280

DESCRIZIONE

Fry-top gas monoblocco su vano a giorno realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie di cottura con piastra inclinata 1/3 rigata 2/3 liscia. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare Ø 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Erogazione del gas controllata mediante valvola termostata con termocoppia di sicurezza. Temperatura di cottura controllata manualmente da 90°C a 280°C. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 735x700 mm. Raschietto per piastra liscia in dotazione. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.



