

9FTG90

| FRY-TOP À GAZ, MEUBLE OUVERT

| FRY-TOP A GAS, MUEBLE ABIERTO

## | Caractéristiques

## | Características



| Plaque de cuisson réalisée en acier spécial | Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques  
 | Tiroir amovible pour recueillir les graisses | Les commandes sont doubles pour la chauffe différenciée de la plaque  
 | Brûleurs tubulaires en acier inox à flamme stabilisée | Réglage de la température de 100 °C à 300 °C moyennant un robinet thermostaté avec sécurité et thermocouple | Allumage électronique à pile du pilote  
 | Panneau de commande facilement démontable pour la maximum hygiène et facilité d'entretien  
 | Pieds en acier inox réglables en hauteur

| Plancha de cocción en acero especial grueso | Peto perimetral soldado a la placa | Cajón recoge grasas extraíble  
 | Los mandos son dobles par poder calentar parcialmente | Quemadores tubulares de acero inox, con llama estabilizada | Regulación de la temperatura de 100 °C a 300 °C mediante grifo termostático, con seguridad y termocopia | Encendido electrónico por pila | Panel de control fácilmente extraíble para la máxima higiene y facilidad de mantenimiento | Pies inox, regulables en altura



**MODÈLE**  
MODELO



**DIMENSIONS mm**  
DIMENSIONES mm



**PUISSANCE GAZ kW**  
POTENCIA GAS kW



**VOLUME m³**  
VOLUMEN m³



**POIDS Kg**  
PESO Kg



**RACCORDEMENT GAZ**  
CONEXIÓN GAS

9FTG90

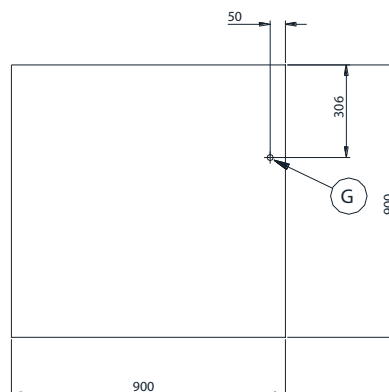
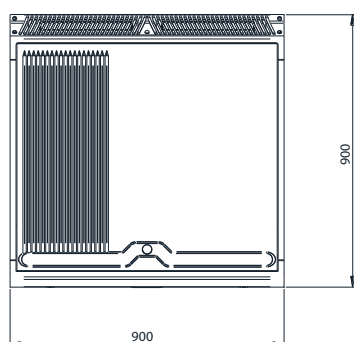
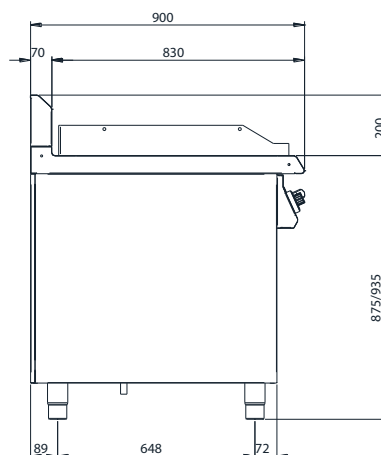
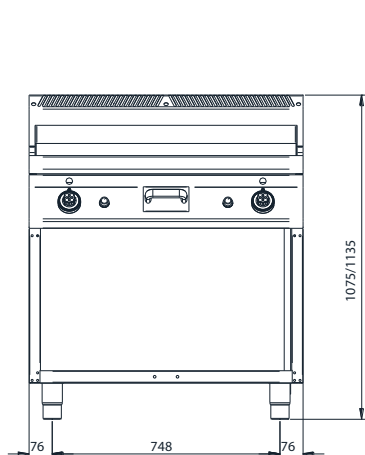
900x900x900

16

1,2

152

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"  
Gas Ø 1/2"