

6UFTG35L

| FRY-TOP À GAZ SNACK

| FRY-TOP A GAS SNACK



| Caractéristiques

| Características

| Plaque de cuisson lisse réalisée en acier spécial épais | Tiroir amovible pour recueillir les graisses |
 Brûleurs tubulaires en acier inox à flamme stabilisée | Réglage de la température de 100° 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

| Plancha de cocción lisa en acero especial grueso | Cajón recoge grasas extraíble | 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



MODÈLE
MODELO



DIMENSIONS mm
DIMENSIONES mm



PUISSANCE GAZ kW
POTENCIA GAS kW



VOLUME m³
VOLUMEN m³



POIDS Kg
PESO Kg



RACCORDEMENT GAZ
CONEXIÓN GAS

6UFTG35L

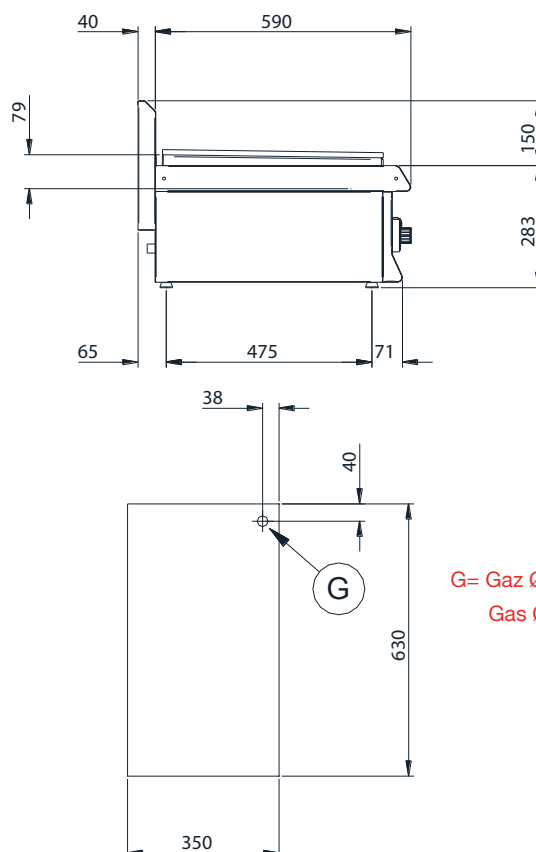
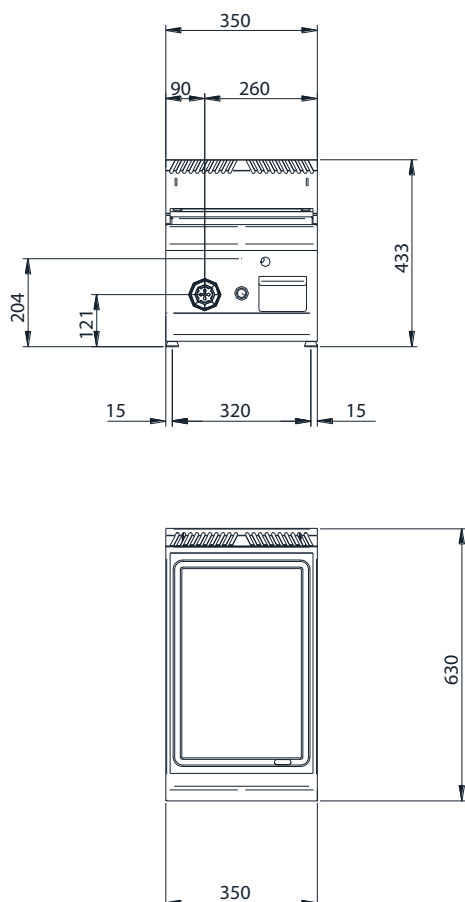
350x630x285

6

0,2

50

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"
Gas Ø 1/2"