

8FCG10

| FRY-TOP À GAZ SUR AVEC FOUR À GAZ

| FRY-TOP A GAS, MODELO CON HORNO A GAS

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 | Four en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1, brûleur (7,7 kW) à flamme stabilisée
 | Réglage thermostatique de la température de 100 °C à 340 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple | Glissières porte-grilles extractibles | 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 | Horno en acero inox, con cámara de cocción GN 2/1, quemador (7,7 kW) de llama estabilizada | Regulación termostática de la temperatura de 100 °C a 340 °C, mediante válvula de seguridad y termocopia | Guías extraíbles | 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

8FCG10

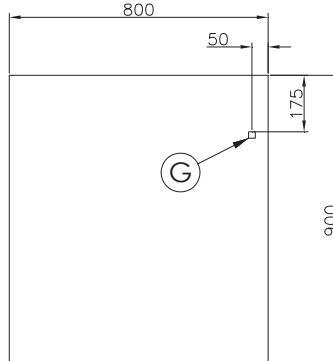
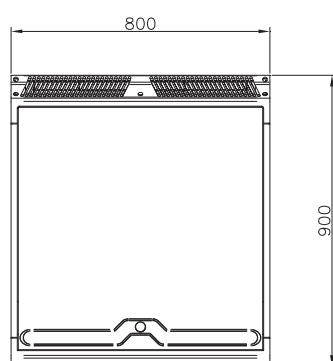
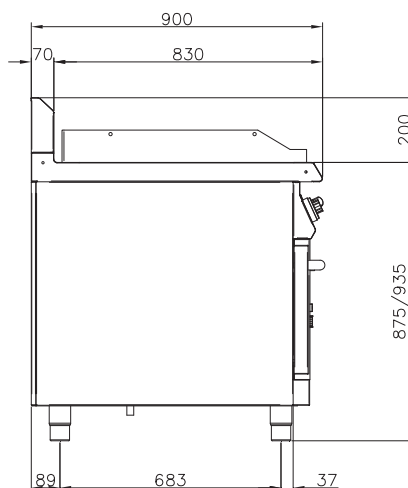
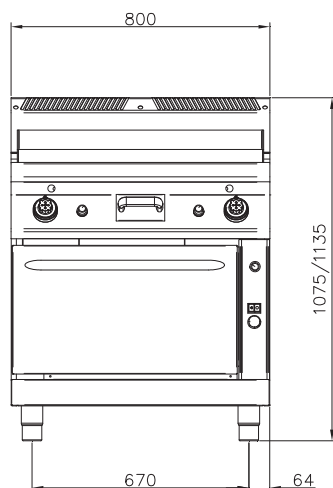
800x900x900

23,7

1,2

228

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"
Gas Ø 1/2"