

U7FTG80L

| FRY-TOP À GAZ SUR MEUBLE OUVERT

| FRY-TOP A GAS, MUEBLE ABIERTO

## | Caractéristiques

## | Características



| Plaque de cuisson réalisée en acier spécial épais | 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° 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 | 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

U7FTG80L

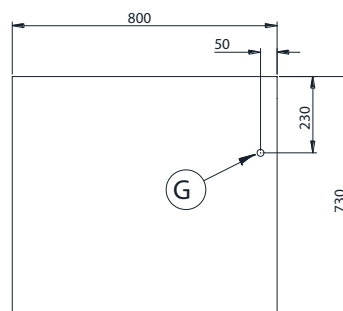
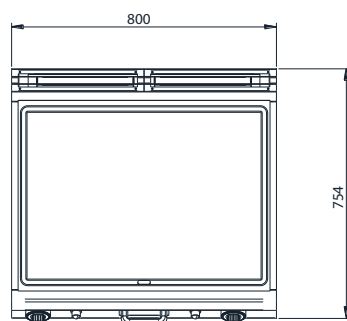
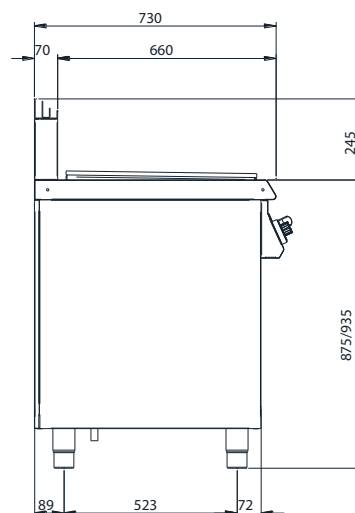
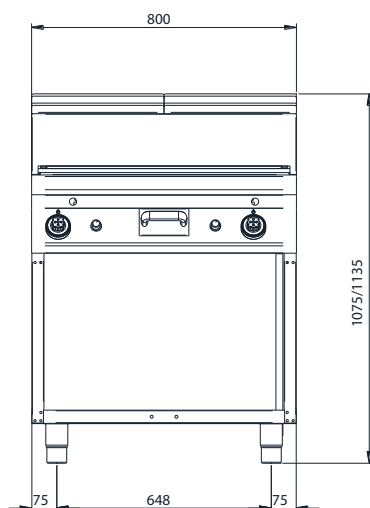
800x730x900

13.8

0,9

114

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"  
Gas Ø 1/2"