

7TFG(400)

| FRY-TOP À GAZ TOP

| FRY-TOP A GAS DE SOBREMESA



| Caractéristiques

| Características

| Plaque de cuisson réalisée en acier spécial | Rebord anti-éclaboussures périmétral soudé aux plaques
 | Tiroir amovible pour recueillir les graisses | 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

| Plancha de cocción en acero especial grueso | Peto perimetral soldado a la placa | 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

7TFG(400)

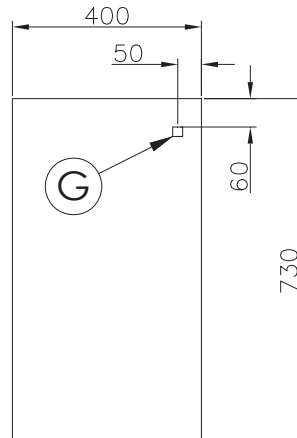
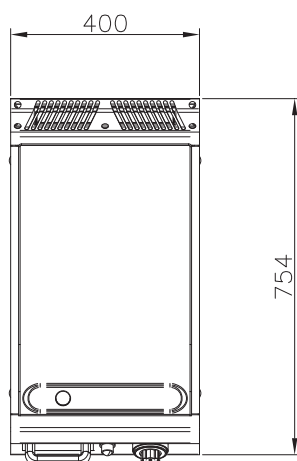
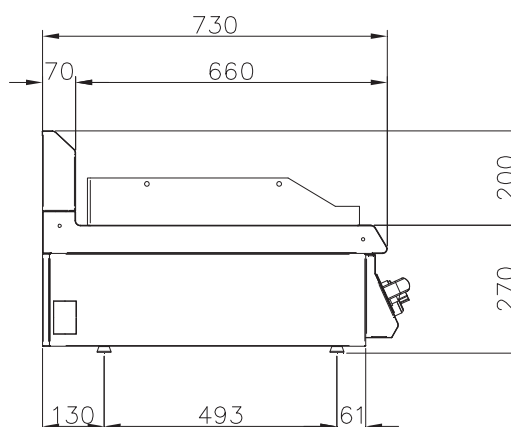
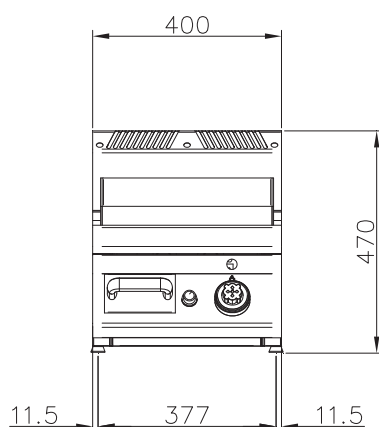
400x730x270

7

0,2

56

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"
 Gas Ø 1/2"