



FRY-TOP GAZ 1/2 LISSE 1/2 NERVURE SUR PLACARD FERME ZONE DE CUISSONS 800X530 MM

Construction en acier inoxydable

Dessus rayonné en inox AISI 304

Dessus rayonné en inox AISI 304

Plaque de cuisson en inox épaisseur 15 mm

3 rebords anti-éclaboussures en inox AISI 304

Goulotte frontale avec orifice d'évacuation

Tiroir de récupération des graisses amovible

Une zone de cuisson

Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar

Thermostat de sécurité mini 100°C, maxi 270°C, thermocouple et allumage piezzo

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)	
800	700	850	144	
Tension	Puissance (kW)	Diamètre (mm)	Contenance (L)	Type de gaz
NC	12	NC	NC	NC

NC = Non Concerné

Ce document étant notre propriété exclusive, il ne peut être reproduit ni communiqué à des tiers sans notre autorisation écrite.