

FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA INCLINADA LISA

Fry-top de gas modelo top una zona de cocción con plancha inclinada lisa, realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de espesor 15/10. Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción satinada con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular diám. 40 mm. Cajón recoge grasas de 1,5 l de capacidad. Calentamiento mediante quemador de acero con llama estabilizada, de dos ramas y cuatro filas de llama en cada zona, con llama piloto y termopar de seguridad. Salida del gas controlada por válvula de seguridad con termopar. Temperatura de cocción controlada manualmente con regulación de 200 a 400 °C. Encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico con capuchón de protección del agua. Superficie de cocción 335x530 mm. Rasqueta para plancha lisa de serie.



Datos técnicos

Ancho mm.:	400	Med. interior horno mm.:	
Profundidad mm.:	730	Capacidad horno:	
Altura mm.:	250	Potencia del horno kW:	
Peso kg.:	55.00	Número zonas cocción:	1 x 6 kW
Volumen m³:	0.20	Med. placa cocc. mm.:	335x530
Alimentación:		Medidas placa mm.:	
Potencia kW gas:	6.00	Número de cuves:	
Potencia kW el.:		Medidas cuba mm.:	
		Capacidad cuba lt.:	

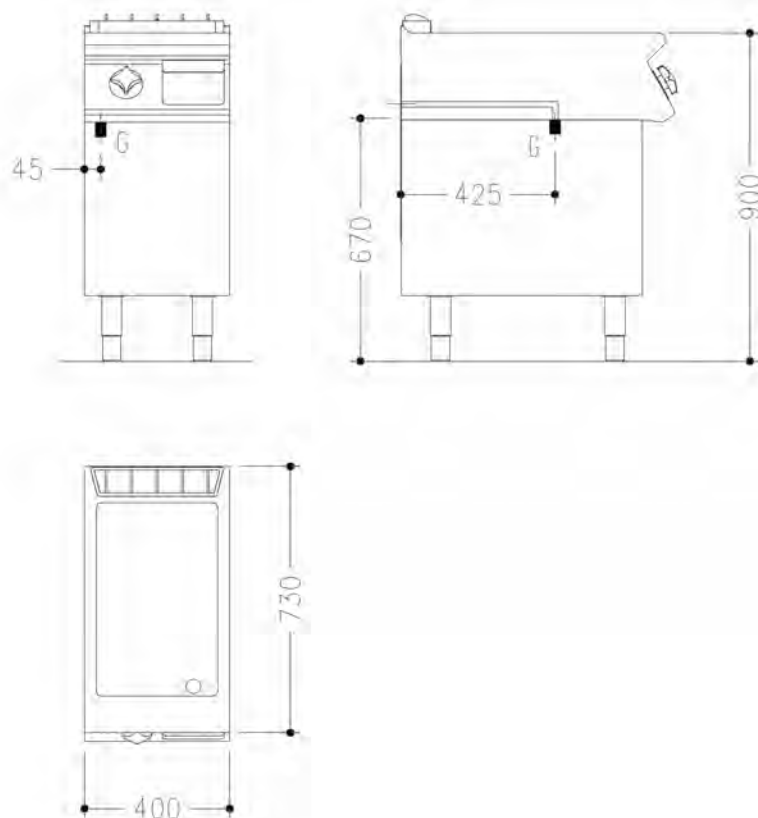
Capítulo
COCCIÓN STAR 70

Sección
PLANCHAS A GAS

Modelo
NFT74GL

Código
CR0598410

FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA INCLINADA LISA



Leyenda

(E) Llegada eléctrica 1:

(E) Llegada eléctrica 2:

(G) Gas: Ø1/2"- H=670mm

(AD) Agua ablandada:

(AF) Agua fría:

(AC) Agua caliente:

(S) Descarga:

(FR) Freón:

(V) Vapor: