

**Capítulo**  
COCCIÓN STAR 70

**Sección**  
PLANCHAS A GAS

**Modelo**  
NFT76GL

**Código**  
CR0598430

## FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA 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 2,5 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 535x530 mm. Rasqueta para plancha lisa de serie.



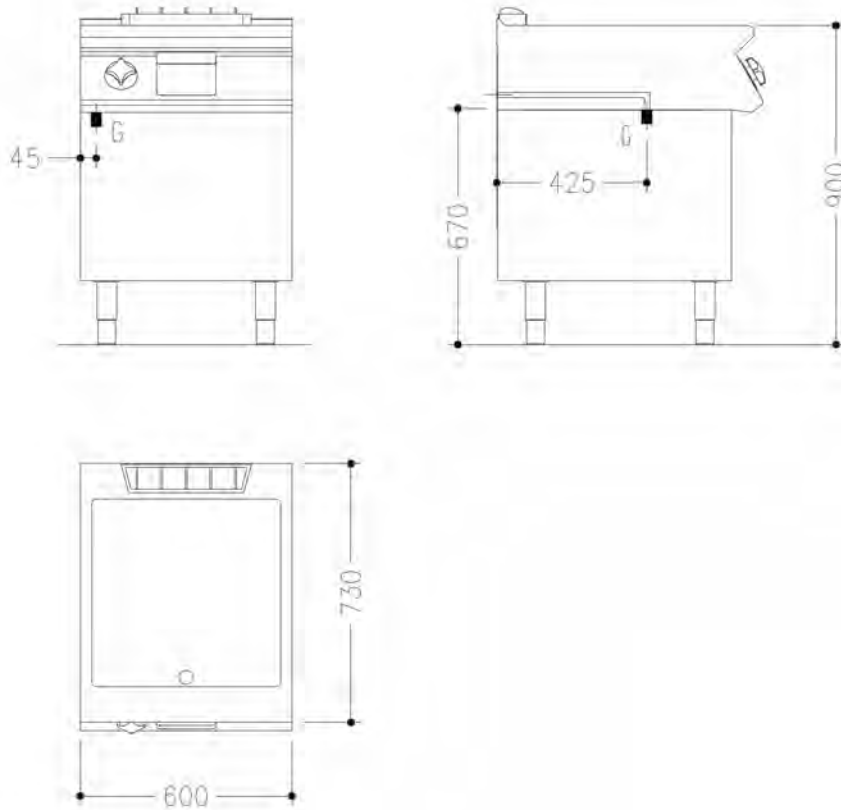
### Datos técnicos

Ancho mm.:	600	Med. interior horno mm.:	
Profundidad mm.:	730	Capacidad horno:	
Altura mm.:	250	Potencia del horno kW:	
Peso kg.:	67.00	Número zonas cocción:	1 x 9 kW
Volumen m <sup>3</sup> :	0.30	Med. placa cocc. mm.:	535x530
Alimentación:		Medidas placa mm.:	
Potencia kW gas:	9.00	Número de cuves:	
Potencia kW el.:		Medidas cuba mm.:	
		Capacidad cuba lt.:	

Capítulo  
COCCIÓN STAR 70  
Sección  
PLANCHAS A GAS

Modelo  
NFT76GL  
Código  
CR0598430

**FRY-TOP DE GAS CON PLANCHA 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: