

ECO 60 Fry top a gas top



285526

- La gamma di cottura ECO 60 è composta da una serie di apparecchiature con profondità 600 mm – a gas ed elettriche – di elevate potenze per un servizio rapido, progettate per una installazione in spazi ridotti sopra banco oppure assemblate su basi armadiate accessoriabili con porte, cassetti o guide per contenitori GN.
- La gamma di fry-top a gas è composta da 4 modelli con lunghezze 350 e 700 mm e con diverse tipologie di piastre.
- L'altezza netta delle funzioni top, una volta tolti i piedini (h = 50 mm), è di 250 mm e nell'abbinamento con i vani sottostanti (h = 600 mm) garantisce l'allineamento con le funzioni monoblocco (h = 850 mm).
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, di elevato spessore a garanzia di robustezza e durata nel tempo.
- Igienicità garantita da bordi arrotondati, dalla perfetta accostabilità delle apparecchiature, con giunti coprifuogo, dalla superficie completamente liscia e facile da pulire.
- Alzatina paraspruzzi presente sui tre lati.
- Piastre in acciaio resistenti agli stress termici.
- Drenaggio dei grassi anteriore e cassetto estraibile di raccolta.
- Accensione piezo-elettrica.
- Sistema di sicurezza a termocoppia, comando bruciatori con rubinetti.
- Funzionamento a gas metano e liquido.
- I modelli da 1 modulo sono dotati di comandi di riscaldamento e controllo separati per ciascuna sezione di piastra.
- Il modello da 1 modulo con piastra di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata consente di abbinare alla tradizionale cottura nella parte liscia, la gratinatura finale dei cibi nella parte rigata.
- I fry-top possono essere installati su vani neutri accessoriabili con portine a battente, cassetti o supporti per bacinelle GN.

ECO 60 Fry top a gas top

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
285524	CFYTGAL6	Fry top a gas - piastra liscia acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 4	350x600x300	25	0,12
285525	CFYTGAR6	Fry top a gas - piastra rigata acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 4	350x600x300	25	0,12
285526	CFYTGAL76	Fry top a gas - piastra liscia acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 8	700x600x300	51	0,22
285527	CFYTGCM6	Fry top a gas - piastra 2/3 liscia, 1/3 rigata acciaio inox AISI 304 18/10 - kW 8	700x600x300	51	0,22

Accessori a richiesta

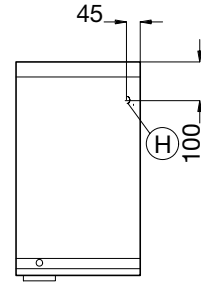
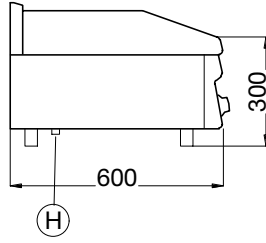
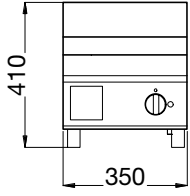
Codice	285524	285525	285526	285527
2 canalette di giunzione per Fry top	285799	285799	285799	285799
Anello per cuocere uova	285802	285802	285802	285802
Raschiatore per Fry top liscio	285800	285800	285800	285800

DATI TECNICI

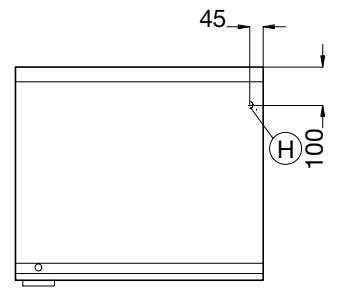
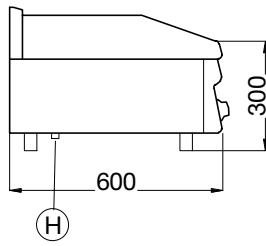
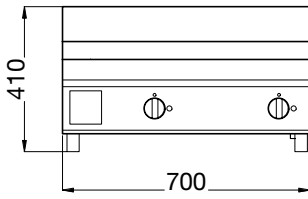
Codice	285524	285525	285526	285527
Superficie di cottura				
tipo piastra	liscia	rigata	liscia	2/3 liscia 1/3 rigata
Alimentazione	Gas	Gas	Gas	Gas
Dimensioni esterne (mm):				
lunghezza	350	350	700	700
profondità	600	600	600	600
altezza	300	300	300	300
Potenza (kW)				
gas	4	4	8	8
Dimensioni piastra (mm)				
larghezza	350	350	700	700
profondità	485	485	485	485

Schema di installazione

285524
285525



285526
285527



H Attacco gas 1/2"



Via C. Battisti, 12 - 31015 Conegliano/Tv Italia
Telefono 0438.362728 - Telefax 0438.450552