

Fry-Top a gas simple Serie 700 GG711-S 400mm



Código del Producto:

Referencia: 7010A

_

Descripción del Producto:

- Estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable para garantizar una mayor durabilidad y resistencia.
- Los paneles laterales y traseros, el estante, los paneles de mandos y las chimeneas están confeccionados en acero inoxidable, lo que asegura una alta durabilidad, robustez y facilidad de limpieza.
- La placa de cocción está compuesta por acero de 15 mm y un peto antisalpicaduras de 100 mm fabricado en acero inoxidable.
- Dispone de un orificio en la placa de cocción para una eliminación eficiente de las grasas generadas durante la cocción.
- Incluye una bandeja recogegrasas fabricada en acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Las patas, ajustables en altura, están elaboradas en acero inoxidable.
- Equipado con un quemador tubular de alto rendimiento fabricado en acero inoxidable, que garantiza una distribución uniforme del calor. Además, cuenta con válvula termostática, termopar y llama piloto.
- Incorpora un sistema de encendido por piezoeléctrico para un encendido rápido y seguro.
- Se suministra predispuesto para gas natural, pero también se proporcionan inyectores para posibles cambios a gas propano o butano



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- 1 quemador.
- Peso: 51 Kg.
- Dimensiones: 400x700x290mm.
- Combina con mueble neutro 1 puerta 7028A.
- Combina con mueble neutro sin puerta 7026A.

Consumo de Gas (GN): 0,63 m³/h

Consumo de Gas (GLP): 0,47 kg/h

Caracteristicas:

Ancho: 400mm Fondo: 700mm

Potencia Watios: 6000W

Tipo: Sobremesa Material: Aleación

Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 1

Superficie: Lisa

Breve descripción del producto:

Fotos del producto: