

Fry-Top a gas doble ranurada-lisa Serie 700 GG721SG-S 800mm



Código del Producto:

Referencia: 7017A

-

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

- 2 quemadores.
- Peso: 93 Kg.
- Dimensiones: 800x700x290mm.
- Combina con mueble neutro 2 puertas 7029A.

Consumo de Gas (GN): 1,26 m³/h

Consumo de Gas (GLP): 0,94 kg/h

Caracteristicas:

Ancho: 800mm Fondo: 700mm

Potencia Watios: 12000W

Tipo: Sobremesa Material: Aleación

Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 2 Superficie: Lisa-Ranurada

Breve descripción del producto:

Fotos del producto: