

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CR1500I90	NFT10C9GTMCI	Fry Top

PRODUCTO

Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 110	CRI500190	NFT10C9GTMC1	Fry Top

PRODUCTO

Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2

DETALLES



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI500I90	NFT1OC9GTMCI	Fry Top

PRODUCTO

Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2



DETALLES TÉCNICOS

ANCHO (mm):	900
PROFUNDIDAD (mm):	550
ALTURA (mm):	870
PESO (Kg):	72
VOLUMEN (m ³):	0.5
POTENCIA GAS (kW):	10.5
DIM. INTERNAS BASE (mm):	840x480x375(h)
N. ZONAS DE COCCIÓN:	1
DIM. ZONAS DE COCCIÓN (mm):	680x415 mm
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	1 x 10.5 kW
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:	Placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada
RANGO TEMPERATURA (°C):	90-280

DESCRIPCIÓN

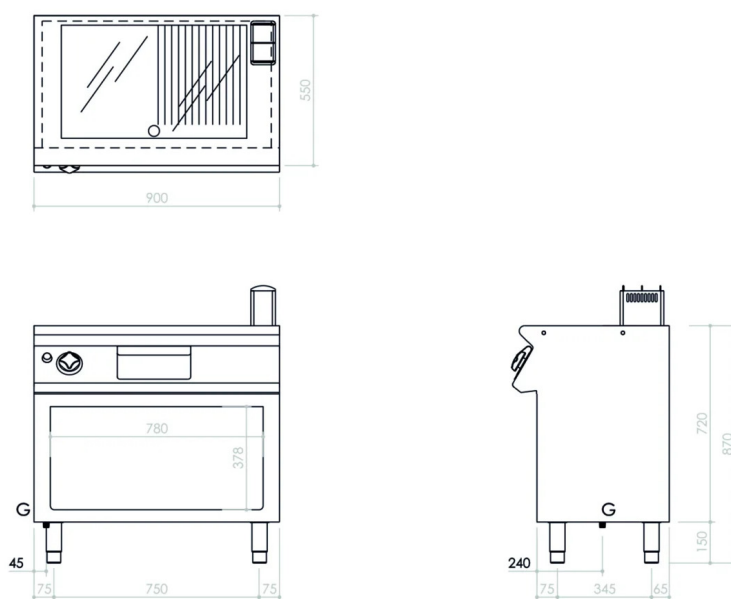
Fry-top a gas sobre mueble abierto doble pared H2, modelo con placa cromada 2/3 lisa 1/3 ranurada, controles en un frente, fabricada en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. Encimera realizada con espesor 20/10. Superficie de cocción revestida de cromo duro pulido espejo. Placa de cocción 40 mm más baja que la encimera, soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría en el frente de la placa. Orificio circular para descarga de grasa diam. 40 mm. Cajón recoge grasas con una capacidad de 1,5 lt. Calentamiento por quemador de acero con llama estabilizada de 2 ramas y 4 filas de llama para cada zona, completo con llama piloto y termopar de seguridad. Entrega de gas controlada por válvula de seguridad con termopar. Temperatura de cocción controlada con termostato, regulación de 110 a 280 C °. Encendido automático por dispositivo piezoeléctrico con tapón de protección contra el agua. Superficie de cocción 680x900 mm. Se suministra un raspador de placa lisa. Mueble abierto doble pared, con cantos redondeados H2 en el fondo y en las paredes laterales, fabricado en acero inoxidable AISI 304, con patas de acero regulables en altura.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI500I90	NFT1OC9GTMCI	Fry Top

PRODUCTO

Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2



DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN

(G) Llegada Gas: $\text{Ø}1/2''$

