

GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI306040	NFTIO9GTLC	Fry Top

PRODUCTO

**Fry-top a gas con placa lisa cromada pasante de sobremesa**

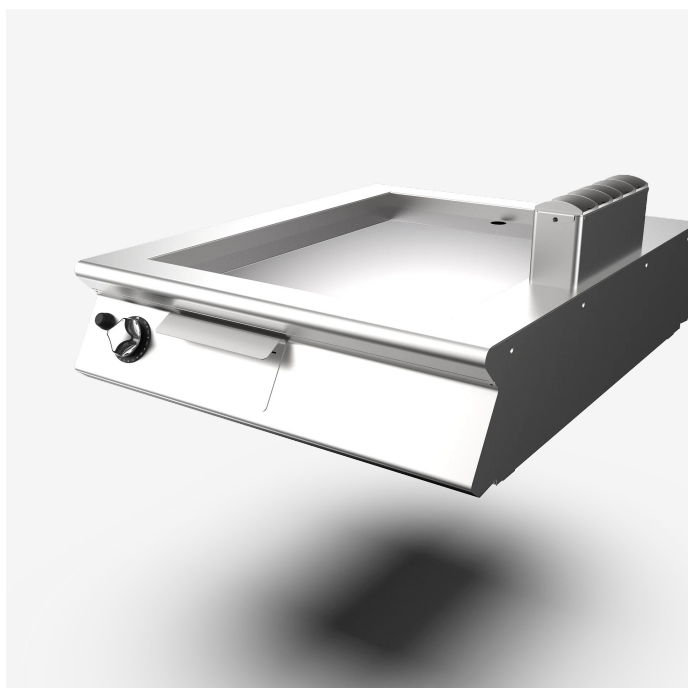


GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - IIO	CRI306040	NFTIO9GTLC	Fry Top

PRODUCTO

**Fry-top a gas con placa lisa cromada pasante de sobremesa**

DETALLES



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 110	CRI306040	NFT109GTLC	Fry Top

PRODUCTO

**Fry-top a gas con placa lisa cromada pasante de sobremesa**



**DETALLES TÉCNICOS**

ANCHO (mm):	<b>900</b>
PROFUNDIDAD (mm):	<b>1100</b>
ALTURA (mm):	<b>250</b>
PESO (Kg):	<b>136</b>
VOLUMEN (m <sup>3</sup> ):	<b>0.37</b>
POTENCIA GAS (kW):	<b>21</b>
N. ZONAS DE COCCIÓN:	<b>2</b>
DIM. ZONAS DE COCCIÓN (mm):	<b>680x900 mm</b>
DATOS ZONA DE COCCIÓN:	<b>2 x10.5 kW</b>
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:	<b>Placa lisa cromada</b>
RANGO TEMPERATURA (°C):	<b>90-280</b>

**DESCRIPCIÓN**

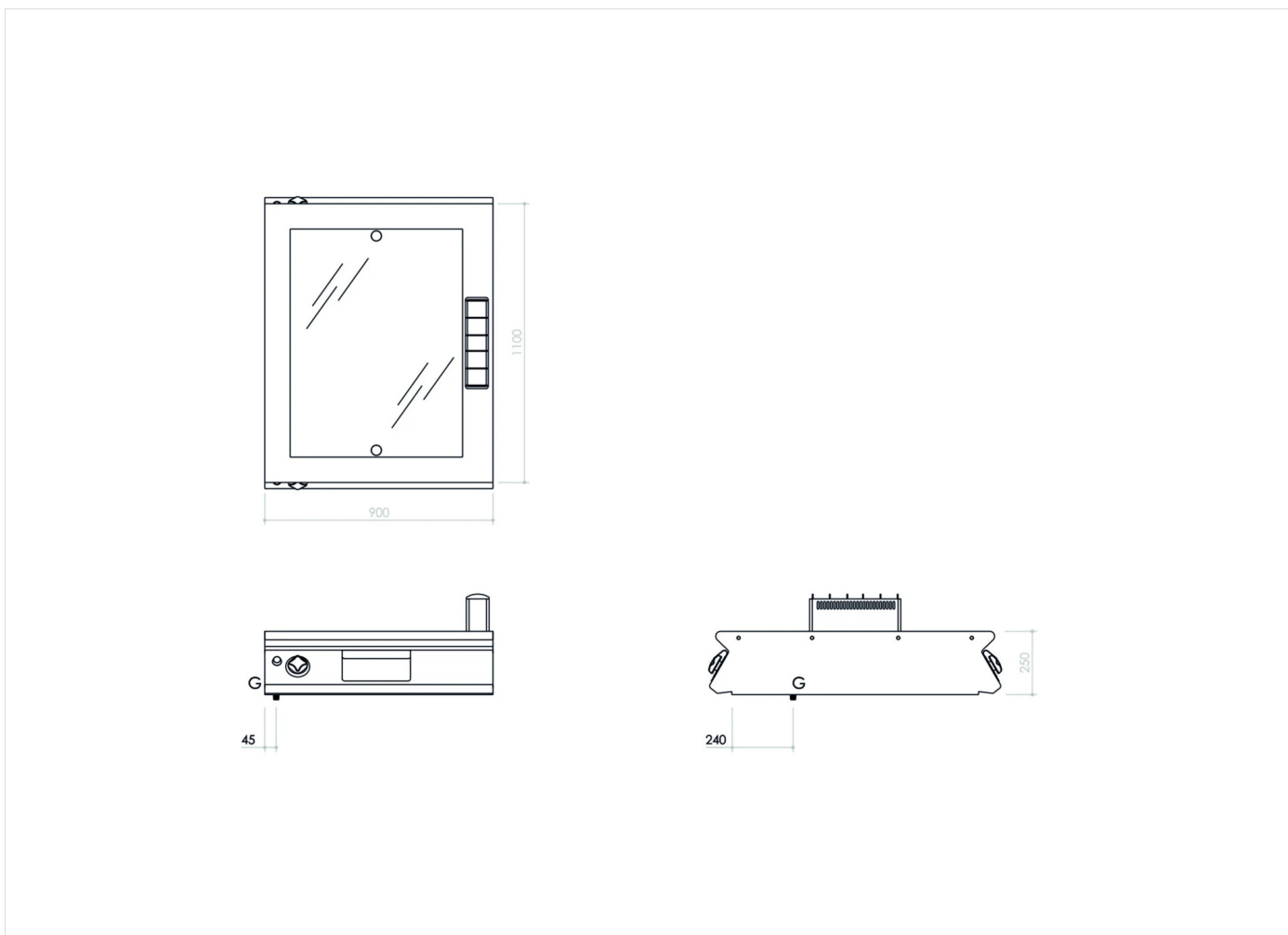
Fry-top pasante a gas, modelo de sobremesa con placa lisa cromada, controles en los dos frentes, fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. Placa de cocción 40 mm más baja que la encimera, soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría al frente. 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.



GAMA	CÓDIGO	MODELO	FUNCIÓN
MI - 110	CRI306040	NFT109GTLC	Fry Top

PRODUCTO

**Fry-top a gas con placa lisa cromada pasante de sobremesa**



**DETALLES TÉCNICOS DE INSTALACIÓN**

(G) Llegada Gas:  $\text{Ø}1/2''$

