MARENO
kitchen solutions since 1922

| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
|---|---|---|---|
| **M1 - 90** | **MAMC0004000** | **FT912GMCT** | **Fry Top** |

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top**

**MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:**
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

MARENO
kitchen solutions since 1922

| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
|---|---|---|---|
| **M1 - 90** | **MAMC0004000** | **FT912GMCT** | **Fry Top** |

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top**

## DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| LARGEUR (mm): | **1200** |
| PROFONDEUR (mm): | **920** |
| HAUTEUR (mm): | **250** |
| POIDS (Kg): | **149** |
| VOLUME ($m^3$): | **0.25** |
| PUISSANCE GAZ (kW): | **31.5** |
| N. ZONES DE CUISSON: | **3** |
| DIM. ZONES DE CUISSON (mm): | **1135x700mm** |
| DÉTAILS ZONE DE CUISSON: | **3x 10.50** |
| SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT: | **Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chromée** |
| ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE (C°): | **90-280** |

## DESCRIPTION

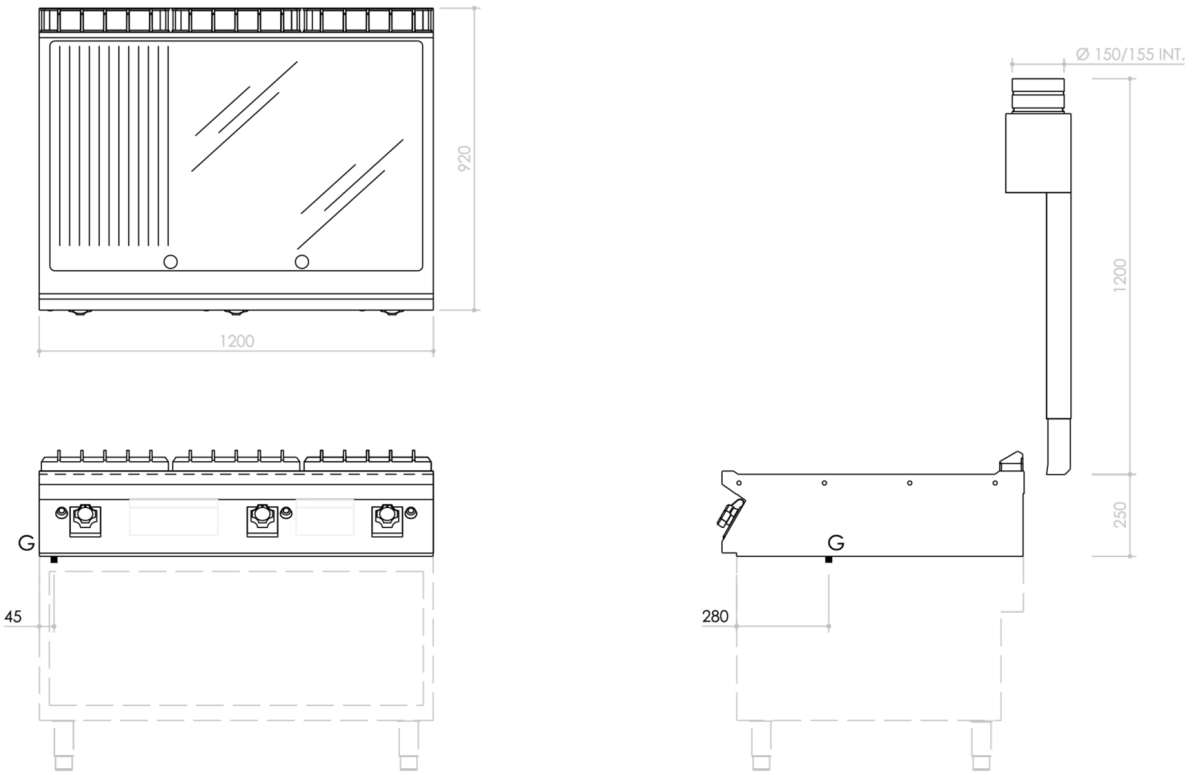
Fry-top au gaz Top réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface de cuisson avec plaque inclinée, chromée 1/3 nervurée 2/3 lisse polie miroir. Plaque de cuisson rabaissée de 40 mm par rapport au plan de travail, fixée hermétiquement pour faciliter le nettoyage. Surface de cuisson avec zone froide de 65 mm à l'avant de la plaque. Orifice d'égouttement des graisses de forme circulaire Ø 40 mm. Tiroir de récupération des graisses capacité 1,5 l. Chauffage par brûleur en acier à flamme stabilisée 2 branches et 4 rangées de flamme pour chaque zone, avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Manette de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Distribution du gaz contrôlée par soupape de sécurité avec thermocouple. Température de cuisson contrôlée manuellement par thermostat réglable de 90°C à 280 °C. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique avec capuchon de protection contre l'eau. Surface de cuisson 1135x700 mm. Comprend : raclette pour plaque lisse. Niveau de protection IPX5. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires). Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

MARENO
kitchen solutions since 1922

| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
|---|---|---|---|
| **M1 - 90** | **MAMC0004000** | **FT912GMCT** | **Fry Top** |

ARTICLE

**Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top**




## DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

| | |
|---|---|
| (G) Raccordement au gaz: | **Ø1/2"** |

**MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:**
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.