

C2GFL10VV

FRY TOP GAS LISCIO + VANO - SOLUTION LINE



DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.

Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a **due bruciatori a fiamma stabilizzata ad elevato rendimento**, adatti a lavorare ad alte temperature. Accensione per mezzo di treno di scintille ad alimentazione elettrica 230V 1 fase + neutro.

Piano di cottura di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Piastra inclinata e rivolta verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura.

Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi.

Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. **Piastra di cottura liscia.** Dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la fiamma dal massimo al minimo e che consente al frytop di raggiungere i 300°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Accessori disponibili **su richiesta**.



SPECIFICHE TECNICHE

Larghezza: 800 mm

Profondità: 700 mm

Altezza: 255 mm

Peso: 54 kg

Volume: 0.38 m³

Potenza elettrica: 0.10 kW

Potenza gas: 10.50 kW

