

# C2GFR10TT

FRY TOP GAS 1/2 LISCIO 1/2 RIGATO - SOLUTION LINE



## DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoidurente.

**Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore** ottenuti grazie a **due bruciatori a fiamma stabilizzata a elevato rendimento**, adatti a lavorare a 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 1/2 liscia e 1/2 rigata.**

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. 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 m<sup>3</sup>

**Potenza elettrica:** 0.10 kW

**Potenza gas:** 10.50 kW

