

# K7GFB05VVR

FRY-TOP GAS RIBASSATO RIGATO ACCIAIO + VANO - PERFORMANCE LINE



## DESCRIZIONE PRODOTTO

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

**Rapida salita della temperatura** e mantenimento del calore ottenuti grazie a **bruciatori a 2 rami a combustione ottimizzata**, adatto a lavorare a alte temperature, con rubinetto termostato a 8 posizioni di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Regolazione della temperatura **tra 150°C e 315°C**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

**Piastra unica ribassata di grandi dimensioni in acciaio inossidabile speciale** che consente una ottima trasmissione del calore in termini di riscaldamento e **lucidata a specchio** per garantire l'antiaderenza dei cibi e velocità di pulizia nel rispetto delle normative vigenti.

### **Piastra rigata.**

Piano di lavoro l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi. **Ampio foro sulla superficie di cottura** per lo scarico dei grassi in un contenitore di **capacità di 1.3 lt.** posto al di sotto della superficie di cottura stessa e **fornito in dotazione**.

Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Tappo in teflon per tappare lo scarico per eventuali cotture a velo d'olio disponibile **su richiesta**.

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.

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

Accessori disponibili **su richiesta**.



## SPECIFICHE TECNICHE

**Larghezza:** 400 mm  
**Profondità:** 700 mm  
**Altezza:** 850 mm  
**Peso:** 45 kg  
**Volume:** 0.45 m<sup>3</sup>  
**Potenza gas:** 7.00 kW

