

80FTG40LC**FRY-TOP À GAZ, MEUBLE OUVERT****GAS FRY-TOP ON OPEN-FRONTED UNIT**

| Plaque de cuisson réalisée en acier spécial de grande épaisseur | Rebord anti-éclaboussures perimetrique 30/10 en AISI 304 soudé hermétiquement | Tiroir amovible pour recueillir les graisses | Brûleurs en acier inox à flamme stabilisée | Réglage de la température de 100 °C à 300 °C moyennant un robinet thermostaté avec sécurité et thermocouple | Allumage électronique à pile du pilote | Cheminée d'évacuation en fonte amovible | Panneau de commande facilement démontable pour la maximum hygiène et facilité d'entretien | Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur

| Cooking plate in special thick honed steel | 30/10 perimeter splashguard in AISI 304 hermetically welded stainless steel | Removable fat collecting drawer | Burners in stainless steel with stabilized flame | Temperature regulation from 100°C to 300°C by means of thermostatic tap with safety valve and thermocouple | Piezoelectric pilot ignition | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Removable vitrified cast iron exhaust grate | Adjustable AISI 304 stainless steel feet



MODÈLE
MODEL



DIMENSIONS mm



PUISSANCE GAZ KW
GAS POWER KW



VOLUME m³



POIDS Kg
WEIGHT Kg



RACCORDEMENT GAZ
GAS CONNECTION

80FTG40LC

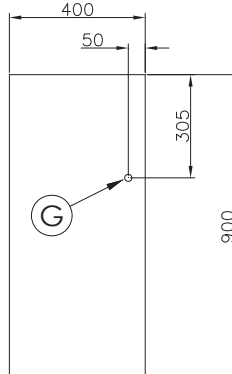
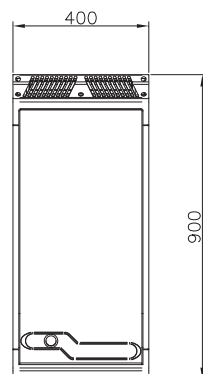
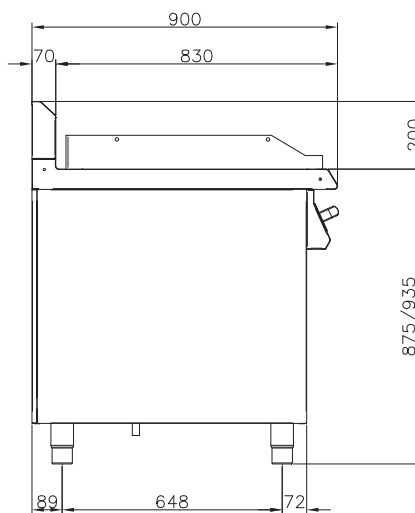
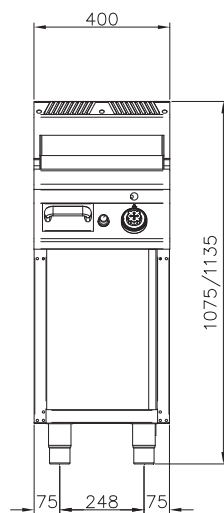
400x900x900

8

0,6

84

Ø 1/2"

**G = Gaz Ø 1/2"**