

70

FT-70G

SuperLOTUS

FRY-TOP A GAS SU MOBILE A GIORNO
 GAS FRY-TOPS ON OPEN CABINET
 GASGRIDDLEPLATTEN AUF OFFENEM UNTERBAU
 FRY-TOP GAZ SUR MEUBLE OUVERT
 FRY-TOP DE GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite, particolari cromati, profili arrotondati. Piani dotati di alzatina posteriore. Manopole con grado di protezione all'acqua IPX5.

Modello - Fry-top a gas su mobile a giorno*, per uso professionale. Dotati di piastra liscia e/o rigata, normale o cromata. Piastra normale in acciaio FE430B. Piastra cromata in acciaio FE510C con finitura cromo. Assicurano elevata resistenza, durata nel tempo e raggiungono rapidamente la temperatura desiderata con regolazione da 50 a 300 °C. Particolarmente facili e veloci da pulire. Bruciatori con fiamma pilota ad accensione piezoelettrica, rubinetti con valvola termostatica con termocoppia. Scarico fumi sul retro, realizzato completamente in sicurezza. Bacinelle di raccolta liquidi capienti ed estraibili.

Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio cruscotto frontale. **Dotazioni** - Ugelli per eventuale cambio tipologia gas. Piedini regolabili in altezza. * Portine non incluse.

Description

Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, chromed details and rear splash back. Knobs with water-proof grades IPX5.

Model - Professional Gas Griddle, Smooth, Ribbed or 50 / 50, Normal or Chrome, on open cabinet. Normal Plate in FE430B Steel and Chrome in FE510C Steel. High durability and rapid heat up. Burners with Piezoelectric ignition and pilot light, 50 - 300degC control, thermostatic and thermocouple safety valves, Removable liquid containers.

Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front control panel.

Fittings - Appliance is supplied with both LPG and Natural Gas conversion jets and adjustable feet. Doors not included.

Bezeichnung

Aufbau - Modell aus Edelstahl CrNi 18/10 AISI 304 hergestellt, Deckplatte mit einer Stärke von 2 mm, Satinierung der Oberfläche Scotch-Brite, Einzelteile verchromt, abgerundete Profile. Einschübe ausgestattet mit hinterer Aufkantung. Knöpfe mit Wasserschutz IPX5.

Modell - Gasgriddleplatten auf offenem Unterbau*, für den professionellen Gebrauch. Ausgestattet mit glatter und / oder gerillter Platte, normal oder verchromt. Normale Platte aus Stahl FE430B. Verchromte Platte aus Stahl FE510C in Chromausführung. Garantieren eine hohe Widerstandsfähigkeit, lange Dauerhaftigkeit und erreichen die gewünschte Temperatur bei der Einstellung von 50 bis 300 °C. Besonders mühelos und schnell zu reinigen. Brenner mit Pilotflamme mittels piezoelektrischer Zündung, Sicherheitsventile mit Thermoelement. Rauchabzug auf der Rückseite, vollkommen sicher. Geräumige und herausziehbare Behälter zum Auffangen von Flüssigkeiten.

Wartung - Erleichtert durch einfachen Ausbau der Frontblende.

Ausstattungen - Düsen für eventuell Änderung der Gasart. Höhenverstellbare Füße. * Türen nicht inbegriffen.

Description

Construction - Modèle réalisé en acier inox CrNi 18/10 AISI 304, avec plan de 2 mm d'épaisseur, satinage superficiel Scotch-Brite, détails chromés, profilés arrondis. Plans équipés de rehausseur postérieur. Manettes avec degré de protection à l'eau IPX5.

Modèle - Fry-top gaz sur meuble ouvert*, à usage professionnel. Équipés d'une plaque lisse et/ou rainurée, normale ou chromée. Plaque normale en acier FE430B. Plaque chromée en acier FE510C avec finitions chromées. Elles garantissent une haute résistance et une majeure durée dans le temps, et atteignent rapidement la température désirée avec régulation de 50 à 300 °C. Particulièrement faciles et rapides à nettoyer. Brûleurs avec flamme pilote à allumage piézo-électrique, robinets de sécurité à vanne avec thermocouple. Évacuation de la fumée à l'arrière en toute sécurité. Bacs de collecte des liquides haute capacité et extractibles.

Entretien - Facilité grâce au démontage simple du panneau frontal.

Équipements - Feu de gicleurs pour l'éventuel changement du type de gaz. Pieds réglables en hauteur. * Portes non incluses.

Descripción

Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5.

Modelo - Fry-top de gas sobre mueble abierto*, para uso profesional. Dotados de placa lisa y/o ranurada, normal o cromada. Placa normal de acero FE430B. Placa cromada de acero FE510C con acabados cromados. Aseguran una resistencia elevada, durabilidad y alcanzan rápidamente la temperatura deseada con regulación de 50 a 300 °C. Especialmente fáciles y rápidas de limpiar. Encendido automático de llama piloto de los quemadores por medio de piezoeléctrico, válvulas termostatica de seguridad con termopar. Evacuación de humos posterior, completamente segura. Cubetas recoge grasas de gran capacidad y extraíbles.

Manutención - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero.

Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura. * Puertas no incluidas.



FT-70G



FOOD CATERING EQUIPMENT

70

SuperLOTUS

