

90

FTT-90G

perLOTUS

FRY-TOP A GAS
GAS FRY-TOPS
GASGRIDDLEPLATTEN
FRY-TOP GAZ
FRY-TOP DE GAS

Descrizione

Costruzione - Modello realizzato interamente 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, 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. Piastra normale o cromata in cromo-molibdeno di spessore 20 mm per modelli FTT-912. 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.

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. Normal Plate in FE430B Steel and Chrome in FE510C Steel. Normal or Chrome plate in chrome-molibdeno, 20mm thick, for model FTT-912. 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.



Bezeichnung

Aufbau - Modell vollkommen 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, 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. Normal oder verchromt platte in Chrom-Molybdän mit einer Stärke von 20 mm für modell FTT-912. 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.

Description

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

Modèle - Fry-top gaz, 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. Plaque normale ou chromée en chrome-molibdeno avec 20 mm d'épaisseur pour modèle FTT-912. Ils garantissent une haute résistance et une 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.

Descripción

Construcción - Modelo realizado completamente 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, 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. Placa normal o cromada en cromo-molibdeno de 20 mm de grosor para modelo FTT-912. 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 piezoelectrico, válvulas termostatica de seguridad con termpor. 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.



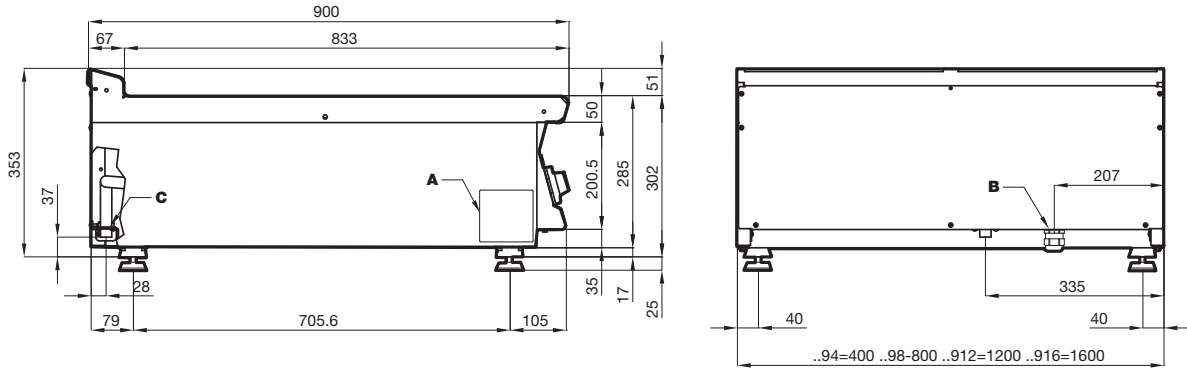
FTT-90G



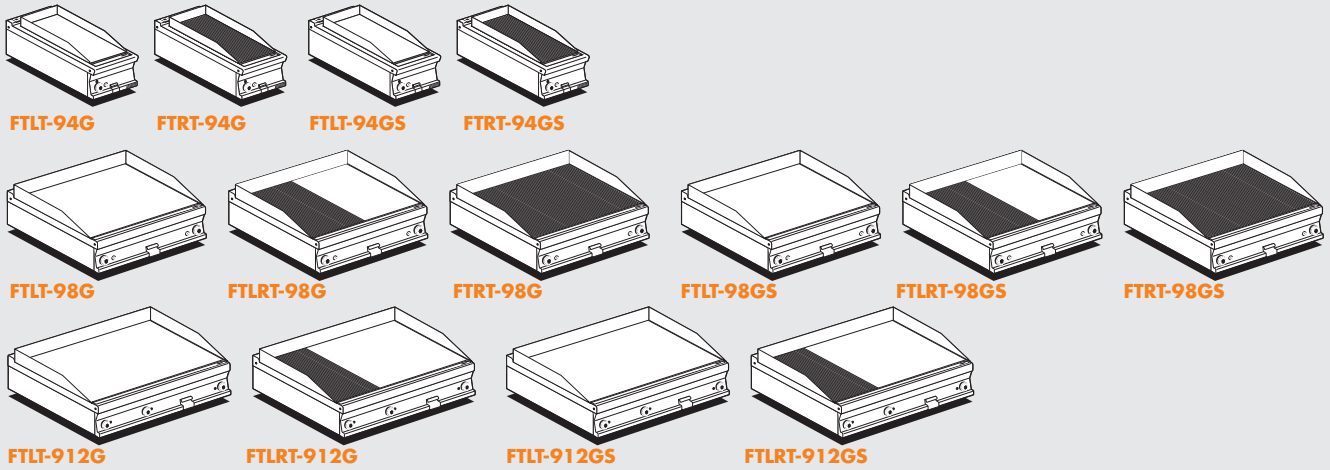
FOOD CATERING EQUIPMENT

90

perLOTUS



A	Targhetta caratteristica / Data plate / Typenschild Plaque des caractéristiques / Chapa de características	
C	Attacco gas / Gas connection / Gas-Anschluss Raccordement au gaz / Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M



Modelli Models Modele Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Piastra Plate Platte Plaque Placa	Zone e potenza Areas and power Zonen und Leistung Zones et puissance Zonas y potencia	Liscia Smooth Glatt Lisse Liso	Rigata Grooved Gerillt Canalée Rayado	Piastra cromata Chrome-plated plate Verchromplatte Plaqué chromée Placa cromada	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance total Potencia total	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volum. Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	cm	N° • kW				kW • kcal/h	kg/m³
FTLT-94G	40x90x28h	36x68	1 • 1 x 9,0	•			9,0 • 7.744	71 / 0,180
FTRT-94G	40x90x28h	36x68	1 • 1 x 9,0		•		9,0 • 7.744	71 / 0,180
FTLT-94GS	40x90x28h	36x68	1 • 1 x 9,0	•		•	9,0 • 7.744	71 / 0,180
FTRT-94GS	40x90x28h	36x68	1 • 1 x 9,0		•	•	9,0 • 7.744	71 / 0,180
FTLT-98G	80x90x28h	76x68	2 • 2 x 9,0	•			18,0 • 15.480	108 / 0,410
FTLRT-98G	80x90x28h	76x68	2 • 2 x 9,0	•	•		18,0 • 15.480	108 / 0,410
FTRT-98G	80x90x28h	76x68	2 • 2 x 9,0	•	•		18,0 • 15.480	108 / 0,410
FTLT-98GS	80x90x28h	76x68	2 • 2 x 9,0	•		•	18,0 • 15.480	108 / 0,410
FTLRT-98GS	80x90x28h	76x68	2 • 2 x 9,0	•	•	•	18,0 • 15.480	108 / 0,410
FTRT-98GS	80x90x28h	76x68	2 • 2 x 9,0	•	•	•	18,0 • 15.480	108 / 0,410
FTLT-912G	120x90x28h	110,5x65	3 • 3 x 9,0	•			27,0 • 23.220	173 / 0,510
FTLRT-912G	120x90x28h	110,5x65	3 • 3 x 9,0	2/3 •	1/3 •		27,0 • 23.220	173 / 0,510
FTLT-912GS	120x90x28h	110,5x65	3 • 3 x 9,0	•		•	27,0 • 23.220	173 / 0,510
FTLRT-912GS	120x90x28h	110,5x65	3 • 3 x 9,0	2/3 •	1/3 •	•	27,0 • 23.220	173 / 0,510

Metano - Natural gas - Erdgas / GPL - LPG - Flüssiggas