

Fry Top a GAS armadiato a giorno con piastra rigata

7CFTG2RA – 7CFTG2RACR – 9CFTG2RA – 9CFTG2RACR

CFTG2RA – CFTG2RACR

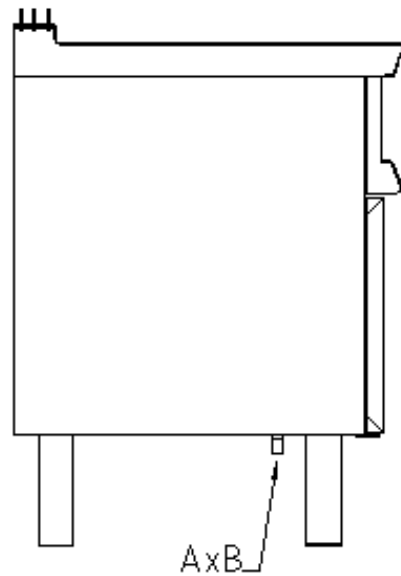
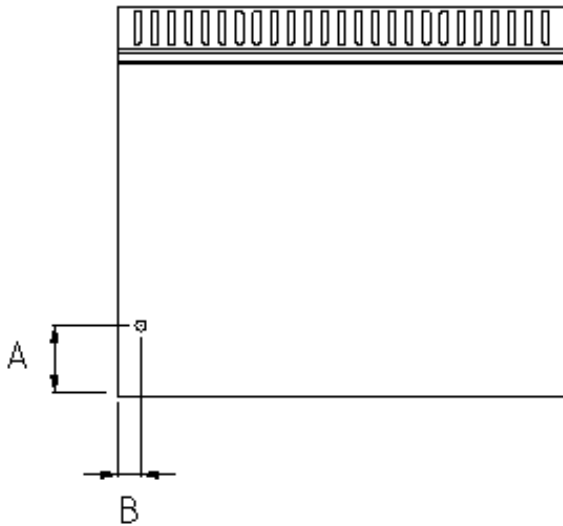
GAS Fry Top on open cupboard base ribbed plate

Le piastre, sono realizzate in acciaio spessore 15 mm e, durante il funzionamento, controllate da rubinetto termostato da 8 posizioni, temperatura massima 250/280°C. La zona di cottura ha una buona uniformità di temperatura e si espande per tutta la dimensione della piastra. La piastra nella parte anteriore è dotata di un canale raccogli grassi. Tutte le versioni, a richiesta, possono essere realizzate con piastra rivestita al cromo duro. Nelle versioni con piastra cromata viene montato un termostato di sicurezza. Smontando il cruscotto esterno è tutto a portata di mano e tutti i componenti si possono sostituire dal lato anteriore della macchina. Il cassetto raccogli liquidi estraibile permette di fare velocemente le operazioni di pulizia.



In all versions plates are made from 15mm thick steel. During operation the plates are controlled by an 8-position thermostatic tap with a maximum temperature of 250/280°C. The cooking area has efficient temperature uniformity and extends to the entire area of the plate. The front part of the plate is equipped with a fat collecting channel. All versions can be created with a hard chrome cover upon request. The versions with chrome hot plates and all electric ones are fitted with a safety thermostat. Taking apart the external panel it's all handy and all the components can be replaced from the front side of the machine. The extractable drawer that collects liquids allows to make quickly cleaning's operations.





Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

FRY TOP A GAS ARMADIATO A GIORNO CON PIASTRA RIGATA GAS FRY TOP ON OPEN CUPBOARD BASE RIBBED PLATE

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE M 1 / 2" - A x B POWER
7CFTG2RA	225 X 20
7CFTG2RACR (Cromata)	225 X 20
9CFTG2RA	225 X 30
9CFTG2RACR (Cromata)	225 X 20
CFTG2RA	205 X 30
CFTG2RACR (Cromata)	205 X 30

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	CAPACITA'
7CFTG2RA	400x700x900	6x1	6	400x500
7CFTG2RACR (Cromata)	400x700x900	6x1	6	400x500
9CFTG2RA	400x900x900	9x1	9	400x700
9CFTG2RACR (Cromata)	400x900x900	9x1	9	400x700
CFTG2RA	450x900x900	9x1	9	450x700
CFTG2RACR (Cromata)	450x900x900	9x1	9	450x700

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
7AB.400	SUPPLEMENTO ANTA MM. 400 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata) DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled)
7AB.450	SUPPLEMENTO ANTA MM. 450 COMPLETA DI CERNIERE E CALAMITA (fornita smontata) DOOR MM. 400 COMPLETE OF HINGES AND MAGNET (provided disassembled)
SMIC	SUPPLEMENT 1 MANIGLIA ACCIAIO INOSSIDABILE VERNICIATA COLORE BLU SCURO SUPPLEMENT 1 STAINLESS STEEL HANDLE PAINTED DARK BLUE COLOR

La versione base, all'interno della Comunità Europea, non può essere utilizzata a contatto con gli alimenti
(D.M. 21/03/1973, Reg CE 1935/2004)
The basic version, within European Community, cannot be used in contact with food
(D.M. 21/03/1973, Reg CE 1935/2004)

A richiesta piastra di cottura frytop realizzata in Aisi 430
On demand frytop plate made in Aisi 430