

Fry Top Elettrico da banco con piastra rigata

7TFTE2RCR – 9TFTE2RCR

Electric Fry Top top top range ribbed plate



Le piastre, in tutte le versioni, 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, sono realizzate con piastra cromata satinata CR40 4.0. In tutte le versioni 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 created with a hard chrome cover upon request. The versions 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.



Piastre cromate in acciaio CR40 4.0 ad alto spessore

Chromed plates in CR40 4.0 thick steel



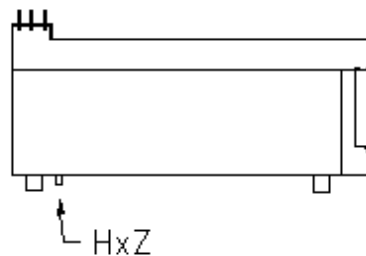
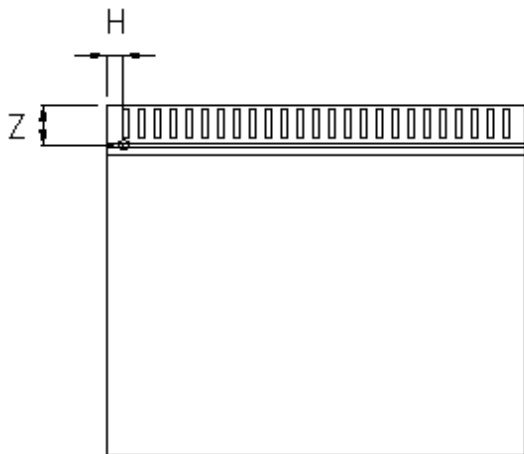
Controllo preciso della temperatura fino a 280°C e pulizia facilitata con canale anteriore raccogli grassi

Precise temperature control up to 280°C and easy cleaning with front grease channel



Cottura uniforme su tutta la superficie

Uniform baking over the entire surface



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

**FRY TOP ELETTRICO DA BANCO PIASTRA RIGATA
ELECTRIC FRY TOP TOP RANGE RIBBED PLATE**

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE - H x Z POWER
7TFTE2RCR	60 X 30
9TFTE2RCR	60 X 30

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	V \ HZ	CAPACITA'
7TFTE2RCR	800x700x280	5,4x2	10,8	400\50	800x500
9TFTE2RCR	800x900x280	7,5x2	15	400\50	800x700

Fry Top Elettrico da banco con piastra rigata

TFTE2RCR

Electric Fry Top top top range ribbed plate



Le piastre, in tutte le versioni, 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, sono realizzate con piastra cromata satinata CR40 4.0. In tutte le versioni 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 created with a hard chrome cover upon request. The versions 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.



Piastre cromate in acciaio CR40 4.0 ad alto spessore

Chromed plates in CR40 4.0 thick steel



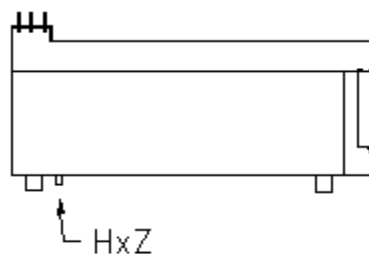
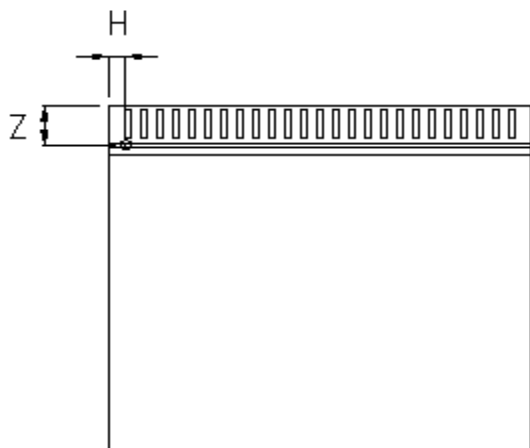
Controllo preciso della temperatura fino a 280°C e pulizia facilitata con canale anteriore raccogli grassi

Precise temperature control up to 280°C and easy cleaning with front grease channel



Cottura uniforme su tutta la superficie

Uniform baking over the entire surface



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

**FRY TOP ELETTRICO DA BANCO PIASTRA RIGATA
ELECTRIC FRY TOP TOP RANGE RIBBED PLATE**

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE - H x Z POWER
TFTE2RCR	34 X 38

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	V \ HZ	CAPACITA'
TFTE2RCR	900x900x250	7,5x2	15	400\50	900x700