

Fry Top a GAS da banco con piastra liscia

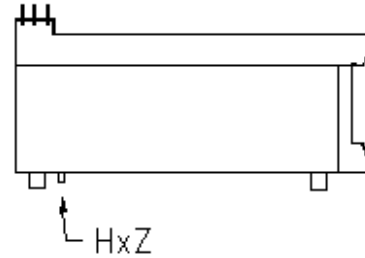
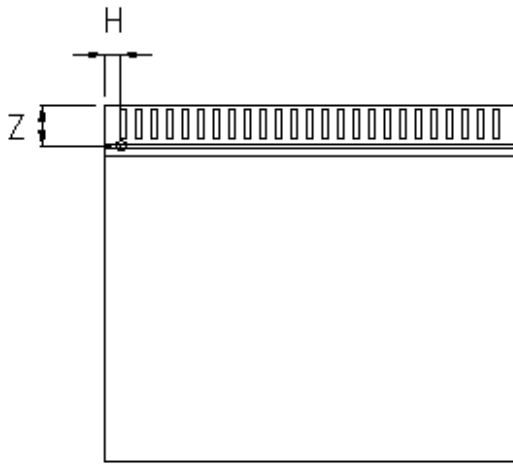
TFTG2L – TFTG2LCR

GAS Fry Top range with smooth 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 DA BANCO CON PIASTRA LISCIA
GAS FRY TOP TOP RANGE WITH SMOOTH PLATE**

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE M 1/2" - H x Z POWER
TFTG2L	30 X 80
TFTG2LCR (Cromata)	30 X 80

CODICE CODE	DIMENSIONI (mm.) L X P X H DIMENSIONS (mm.)	KW	KW TOT	CAPACITA'
TFTG2L	450x900x280	9x1	9	450x700
TFTG2LCR (Cromata)	450x900x280	9x1	9	450x700

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