

FRY TOP

- ▣ Placa de cocción lisa, ranurada o lisa y ranurada de gran superficie, estanca y de fácil limpieza.
- ▣ Realizado en acero inoxidable AISI 304
- ▣ Calefacción por medio de resistencias eléctricas, dimensionadas para un trabajo continuo.
- ▣ Plancha de cocción rebajada 4 cm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza.
- ▣ Superficie de cocción satinada con zona fría de 6,5 cm delante de la plancha.
- ▣ Orificio de descarga de grasas circular diám. 4 cm.
- ▣ Cajón recoge grasas de 1,5 l de capacidad.
- ▣ Activación del calentamiento señalada por testigo luminoso en el panel de mandos.
- ▣ Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 110 a 280 °C.
- ▣ Termostato de seguridad que supe al termostato de trabajo si este se avería.

FRY TOP

- ▣ Smooth, ribbed or smooth and ribbed large surface frying plate perfectly sealed for easy cleaning.
- ▣ Made in AISI 304 stainless steel
- ▣ Heating by heavy duty electric resistors designed for continuous use.
- ▣ Hotplate recessed 4 cm compared to worktop, fully welded construction for guaranteed ease of cleaning.
- ▣ Satin finish cooking surface with 6.5 cm cold zone at front of hotplate.
- ▣ Round drain hole for grease, diam. 4 cm.
- ▣ Grease collection tub with 1.5 l capacity.
- ▣ Activation of heating signaled by an indicator led on the control panel.
- ▣ Cooking temperature thermostatically controlled, with adjustment from 110 to 280 C°.
- ▣ Safety thermostat trips in the event of working thermostat malfunction.

MODELOS · MODELS FT 47 – FT 89



Mod.: FT 47

FRY TOP	FRY TOP	FT 47	FT 67	FT 87	FT 49	FT 69	FT 89
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)						
Ancho	Width	400	600	800	400	600	800
Fondo	Depth	730	730	730	900	900	900
Alto	Height	900	900	900	900	900	900
Dimensiones placa (mm)	Plate dimensions (mm)						
Ancho	Width	335	535	735	345	545	745
Largo	Lenght	530	530	530	700	700	700
Temperatura (°C)	Temperature (°C)	110-280					
Potencia (W)	Output power (W)	5,5	7,5	11	7,5	10,5	15
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)	230/400/440 – III					