

FRY TOP DE SOBREMESA

TABLETOP FRY TOP

MODELOS · MODELS FT 40 – FT 100

- Placa de cocción lisa, ranurada o lisa y ranurada de gran superficie, estanca y de fácil limpieza.
- Peto antisalpicaduras en los tres lados y canaleta frontal con cajón recoge grasas extraíble.
- Calentamiento con resistencias blindadas debajo de la plancha.
- Zona de cocción controlada por termostato regulable de 0 °C a 300 °C
- Termostato de seguridad que supe al termostato de trabajo si este se avería

- Smooth, ribbed or smooth and ribbed large surface frying plate perfectly sealed for easy cleaning.
- With splash-back on three sides and front channel with removable fat collection tray.
- Heated by armoured heating elements underneath the plate.
- Thermostat-controlled cooking zones for temperature adjustment from 0°C to 300°C.
- Safety thermostat trips in the event of working thermostat malfunction.



Mod.: FT 100

FRY TOP DE SOBREMESA	TABLETOP FRY TOP	FT 40	FT 60	FT 100
Dimensiones (mm)	Dimensions (mm)			
Ancho	Width	400	600	1000
Fondo	Depth	600	600	600
Alto	Height	295	295	295
Dimensiones placa (mm)	Plate dimensions (mm)			
Ancho	Width	396	596	996
Largo	Length	555	555	555
Temperatura (°C)	Temperature (°C)		0-300	
Potencia (W)	Output power (W)	3,9	7,8	11,7
Tensión (V - ph)	Voltage (V - ph)		230/400/440 - III	