

**SCHEDA TECNICA FRY TOP A GAS 1 MODULO A PIASTRA LISCIA
SU VANO A GIORNO SERIE 700 - QUCINO MOD. **Q461****



Canale raccogli-grassi



Part. anta inox (opzionale)

Fry top a gas 1 modulo a piastra liscia su vano a giorno - serie 700 - passo 400

- Piano, cruscotto e parti esterne a vista in acciaio inox AISI 304, mentre il resto è in AISI serie 400, comprese le parti interne (altri fabbricanti normalmente per le parti interne utilizzano lamiera zincata)
- Piastra di cottura in acciaio spessore 15 mm con termostato di sicurezza, rivestita con trattamento CR-4.0 a norma MOCA • Rubinetto termostato ad 8 posizioni • Uniformità di temperatura per tutta la dimensione della piastra • Canale raccogli grassi nella parte anteriore • Tutti i componenti si possono sostituire dal lato anteriore della macchina smontando il cruscotto esterno • Cassetto raccogli-liquidi estraibile per operazioni di pulizia • Cruscotto comandi incassato per una migliore protezione • Optional portine ad anta complete di cerniere e calamita • A richiesta kit coperchio speciale, per ridurre tempi di lavoro e calo-peso (“effetto forno”) ed ottenere maggiore igienicità ed uniformità di temperatura.

Caratteristiche – features		
	Dimensioni – (cm) L - P – H <i>Dimensions (cm) L - P – H</i>	80x70x85/90
	Peso netto – (Kg.) <i>Net weight – (Kg.)</i>	135
	Temperatura max. di lavoro <i>Maximum working temperature</i>	250/280°C
	Potenza totale kw/gas <i>Total power input kw/gas</i>	12

Optionals
Portina ad anta mm 400 completa di cerniere e calamita (fornita smontata) (Q042) <i>Door mm 400 complete of hinges and magnet (provided disassembled) (Q042)</i>
Kit coperchio speciale (Q1972) <i>Special lid-kit (Q1972)</i>



Part. termostato a 8 posizioni



Kit coperchio speciale (opzionale)



Part. vaschetta raccogligrassi estraibile

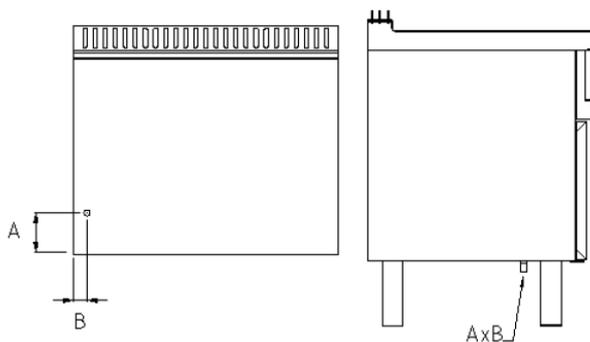


Part. camino



Part. accensione piezoelettrico

Schema per risalire alla predisposizione delle utenze



Codice	Alimentazione M 1/2" - A x B	Capacità (mm)
Q461	225 x 20	800 x 500

GUARDA I NOSTRI VIDEO

video tutorial



video ricetta

