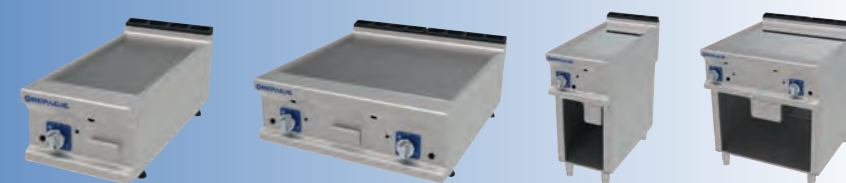




FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS /  
 GAS AND ELECTRIC FRY-TOPS /  
 FRY-TOPS À GAZ ET ÉLECTRIQUES /  
 FRY-TOPS GAS UND ELEKTRO



- Cubeta inferior recoge-grasas de medidas gastro-norm en los modelos con soporte.
- Gastronorm lower grease keg in models with supports.
- Cuvette à graisse gastro-norm sus les modèles avec support.
- Untere Fettauffangschale mit Gastro-Norm-Abmessungen für Modelle mit Unterstützung.



- Cajón delantero recoge-grasas en los modelos sin soporte.
- Fronting grease box in models without support.
- Tiror de récupération de graisses sus les modèles sanssupport.
- Fettauffangschublade für Modelle ohne Unterstützung.

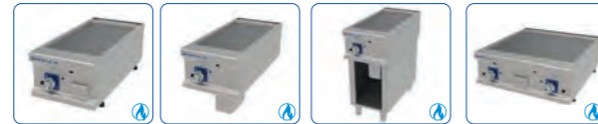


- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero.
- Possibility to add surrounding bib.
- Possibilité de dossieret amovible périmétral.
- Es ist möglich, die seitliche und hintere Brustplatte zu koppeln.

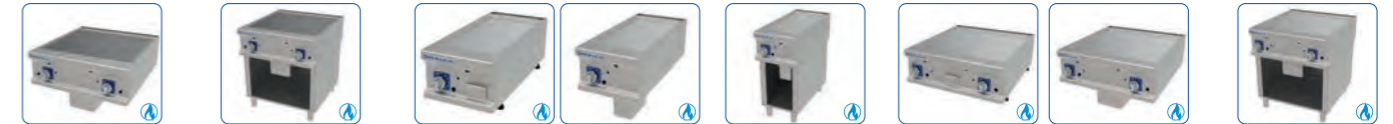


- Producto con color personalizable.
- Product with customizable color.
- Produit avec couleur personnalisable.
- Produkt mit anpassbarer Farbe.

# SERIE 900



POWER LINE



POWER LINE

Modelo – Model – Modèle – Modell		FTG-91/M POW	FTG-91/C POW	FTG-91/S POW	FTG-92/M POW	FTG-92/C POW	FTG-92/S POW	FTG-91/CDM POW	FTG-91/CDC POW	FTG-91/CDS POW	FTG-92/CDM POW	FTG-92/CDC POW	FTG-92/CDS POW
<b>Dimensiones equipo</b> – Dimensions – Dimensions – Geräteabmessungen	mm	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900	400 × 900 × 280	400 × 900 × 280	400 × 900 × 900	800 × 900 × 280	800 × 900 × 280	800 × 900 × 900
<b>Acabado placa</b> – Finish – Finition – Verarbeitung	fe / cr	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Fe	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr	Cr
<b>Espesor placa</b> – Thickness – Épaisseur – Dicke	mm	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
<b>Superficie útil plac</b> – Useful área – Surface utile – Nutzfläch	mm	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640	355 × 640	355 × 640	355 × 640	750 × 640	750 × 640	750 × 640
<b>Quemadores bajo placa</b> – Under plate burners – Brûleurs sous plaque – Brenner unter Platte	nº	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2
<b>Potencia a gas – Consumos – Presión nominal</b> Gas power – Consumptions – Working pressure Puissance à gaz – Consommations – Pression de fonctionnement Gaskraft – Verbrauch – Nenndruck	kw	9.50	9.50	9.50	18.00	18.00	18.00	9.50	9.50	9.50	18.00	18.00	18.00
	GLP Kg/h – 37 mbar	0.73	0.73	0.73	1.40	1.40	1.40	0.73	0.73	0.73	1.40	1.40	1.40
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00
	GLP Kg/h – 50 mbar	0.81	0.81	0.81	1.64	1.64	1.64	0.81	0.81	0.81	1.64	1.64	1.64
	kw	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00	10.50	10.50	10.50	21.00	21.00	21.00
	GN Nm³/h – 20 mbar	1.11	1.11	1.11	2.22	2.22	2.22	1.11	1.11	1.11	2.22	2.22	2.22
<b>Dimensiones embalaje</b> – Packaging dimensions – Emballage – Verpackung	mm	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090	940 × 450 × 690	940 × 450 × 690	950 × 450 × 1.120	850 × 950 × 650	850 × 950 × 650	840 × 950 × 1.090
<b>Volumen</b> – Volume – Volume – Spannung	m³	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87	0.29	0.29	0.48	0.52	0.52	0.87
<b>Peso bruto</b> – Gross weight – Poids brut – Bruttogewicht	kg	67	67	90	116	116	152	90	90	98	116	116	182
<b>Peso neto</b> – Net weight – Poids net – Nettotogewicht	kg	54	54	80	97	97	130	59	59	95	99	99	130
<b>Detalles técnicos</b> – Technical details – Détails techniques – Technische details													
<b>Espesor encimera (mm)</b> Top thickness – Épaisseur – Dicke der Arbeitsplatte	mm	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>Recomendación uso carnes / pescados &amp; verduras</b> – Meat/fish & vegetables – Viande/poisson et légumes – Fleisch/Fisch und Gemüse	iconos												
<b>Remate de chimenea</b> Flue shots – Sortie des gases – Kaminsims	inox.												
<b>Control de la temperatura</b> Temperature control – Gestion de la temperature – Temperaturmanagement	–	Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Grifo de gas – Gas tap Robinet à gaz – Gashahn				Válvula termostática – Thermostatic valve Valve thermostatique – Thermostatventil			
<b>Cajón/cubeta recoge-grasas</b> Box/grease keg – Tiror/cuvette à graisse – Fettauffangschublade/ Fettauffangschale	–												
<b>Quemadores</b> – Burners – Brûleurs – Brenner	fe / inox.	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
<b>Equipamiento opcional</b> – Optional – En option – Optionaler													
<b>Kit de patas para encimera</b> Feet kit for counter-top – Kit pieds appareil au top – Arbeitsplatten-Füße-Kit													
<b>Peto</b> Bib – Dosseret perimetral – Brustplatte													
<b>Placa 100% ranurada</b> – Plate 100% ribbed – Plaque 100% rainuré – 100% gerillt													
<b>Placa 50% liso/ranurada</b> – Plate 50% plane/ribbed – Plaque 50% lisse/rainuré – 50% glatt/gerillt													
<b>Pasamanos cromado</b> Chromed handle railing – Garde-corps chromée – Verchromter Handlauf													
<b>Pasamanos dorado</b> Golden handle railing – Garde-corps dorée – Goldener Handlauf													
<b>Pasamanos dorado envejecido</b> Old handle railing – Garde-corps antique – Gealterter Handlauf													
<b>Kit mando y señalización dorados</b> Golden knob kit – Kit commandes dorée – Gold ene Befehls und Signalgebung-Kit													
<b>Kit mando y señalización dorado envejecido</b> Old knob kit – Kit commandes antique – Gealterter Befehls und Signalgebung-Kit													
<b>Color frontal (01-superior/02-inferior)</b> Front color (upper/lower) – Couleur avant (superieur/inferieur) – Frontfarbe (obere/untere)													
<b>Puerta tirador cromado</b> Chromed handle door – Porte avec poignet chromée – Tür mit Chromgriff													
<b>Puerta tirador dorado</b> Golden handle door – Porte avec poignet dorée – Tür mit goldenem Griff													
<b>Puerta tirador dorado envejecido</b> Old handle door – Porte avec poignet antique – Tür mit gealtertem goldenem Griff													
<b>Entrepaña</b> Inner shelf – Trumeau – Decorblende													
<b>Kit ruedas (2 con + 2 sin freno)</b> Wheels kit (2 with/2 without brake) – Kit roue (2 avec/2 sans frein) – Rad-Kit (2 mit/2 ohne Bremse)													