

SERIE 750



FRY TOPS A GAS



- Quemadores de acero inoxidable que garantizan la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Control de temperatura con grifo de gas en modelos de hierro y con válvula termostática en modelos de cromoduro.
- Placa pulida y rectificada de 15 mm en modelos de hierro. Y con baño de cromoduro (de 50 -100 micras) en modelos de cromoduro.
- Mandos ergonómicos de poliamida.
- Cubeta GN recoge-grasas.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Opción de placa ranurada o mitad lisa y mitad ranurada.



SERIE 750



Modelo		FTGS-71	FTGS-72	FTGS-71/CD	FTGS-72/CD
Dimensiones Equipo	mm	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900
Quemadores Bajo Placa	kW	1	2	1	2
Acabado Placa	fe/cr	fe	fe	cr	cr
Superficie Útil	mm	394 x 526	794 x 526	394 x 526	794 x 526
Potencia Consumos Presión Nominal	kW GLP Kg/h-37mbar	6.50 0.50	13.00 1.00	6.50 0.50	13.00 1.00
	kW GLP Kg/h-50mbar	7.50 0.58	15.00 1.16	7.50 0.58	15.00 1.16
	kW GN Nm ³ -20mbar	7.50 0.79	15.00 1.58	7.50 0.79	15.00 1.58
Dimensiones con Embalaje	mm	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 1.100	450 x 800 x 1.100	850 x 800 x 1.100
Volumen	m ³	0.40	0.75	0.40	0.75
Peso Bruto	Kg	75	122	86	124
Peso Neto	Kg	55	107	58	105
Control de Temperatura	-	Grifo de Gas	Grifo de Gas	Válvula Termostática	Válvula Termostática
Recomendación de Uso	Carne / Pescado	Carne	Carne	Pescado	Pescado
Opcional					
Placa 100% Ranurada					
Placa 50% Liso/Ranurada		-		-	
Color Frontal	400 mm	Superior Inferior	Superior Inferior :	Superior Inferior ´	Superior Inferior
Puerta		Código 01101000	Código 01101000 2 x	Código 01101000	Código 01101000 2 x
Kit Ruedas	2 con freno 2 sin freno	Código 50163000			

FRY TOPS A GAS

