

U7FTG40L

| FRY-TOP A GAS SU MOBILE APERTO

| GAS FRY-TOP ON OPEN-FRONTED UNIT



| Caratteristiche | Features

| Piastra di cottura realizzata in speciale acciaio levigato di grosso spessore | Cassetto raccogli grassi estraibile | Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata | Regolazione della temperatura da 100° a 300°C mediante rubinetto termostato con sicurezza e termocoppia | Accensione elettronica a pila del pilota
| Pannello comandi facilmente estraibile per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione | Piedini in acciaio inox regolabili in altezza

| Cooking plate in special thick honed steel | Removable fat collecting drawer | Burners in stainless steel with stabilized flame | Temperature regulation from 100°C to 300°C by means of thermostatic tap with safety valve and thermocouple | Electronic battery pilot ignition | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Adjustable AISI 304 stainless steel feet



MODELLO
MODEL



DIMENSIONI mm
DIMENSIONS mm



POTENZA GAS KW
GAS POWER KW



VOLUME m³



PESO Kg
WEIGHT Kg



ALLACCIAMENTO GAS
GAS CONNECTION

U7FTG40L

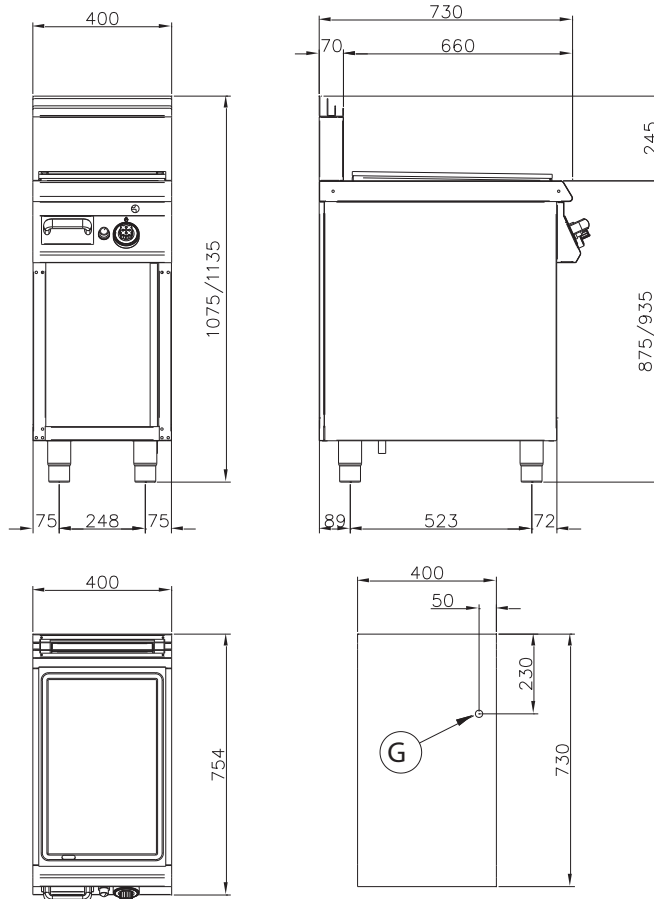
400x730x900

6.9

0,5

68

Ø 1/2"



G = Gas Ø 1/2"