FTLT-66G

60 MAGICLOTUS FRY-TOP A GAS - TOP



Fry-top gas liso, plancha cm.59,5x45 - 2 zonas de cocción



Construcción - Modelo realizado en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, con plano de 2,5 mm de grosor, satinado superficial Scotch-Brite, detalles cromados y perfiles redondeados. Plano dotado de alzado posterior. Mandos con grado de protección contra el agua IPX5. Modelo - Fry-top de gas, para uso profesional. Dotados de placa lisa y/o ranurada, normal o cromada. Placa normal de acero FE430B. Placa cromada de acero FE510C con acabados cromados. Aseguran una resistencia elevada, durabilidad y alcanzan rápidamente la temperatura deseada con regulación de 50 a 300°C. Especialmente fáciles y rápidas de limpiar. Encendido automático de llama piloto de los quemadores por medio de piezoeléctrico, válvulas termostatica de seguridad con termopar. Evacuación de humos posterior, completamente segura. Cubetas recoge grasas de gran capacidad y extraíbles. ManutenciÓn - Facilitada gracias a un desmontaje simple del panel delantero. Dotaciones - Inyectores para un posible cambio de tipo de gas. Patas regulables en altura.



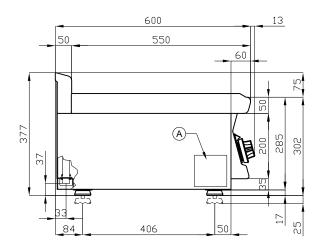


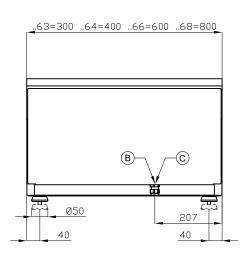


FTLT-66G

60 MAGICLOTUS FRY-TOP A GAS - TOP







Α	Chapa de características		C	Conexión del gas	ISO 7-1 1/2" M
---	--------------------------	--	---	------------------	----------------

MODELO: FTLT-66G

DIMENSIONES: cm. 60x 60x 28h

POTENCIA GAS: 9 kW / 7.740 kcal/h

TIPO DE GAS: Natural Gas / LPG



kg: 65 m³: 0.283

