



MINIMA 600 - FRY TOP

GFT66LR



PIASTRA 1/2 LISCIA 1/2 RIGATA GAS TOP

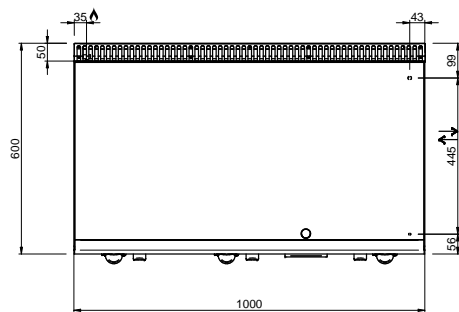
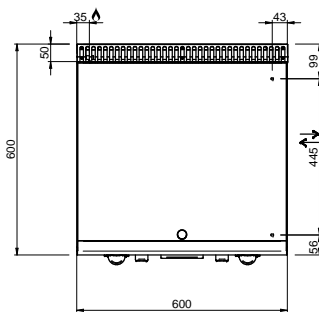
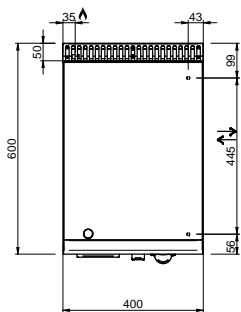
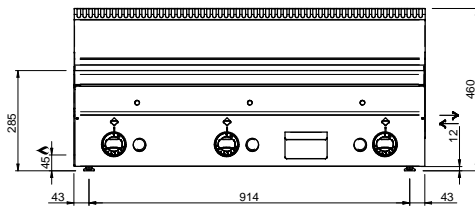
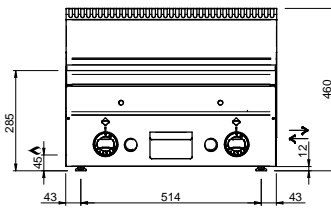
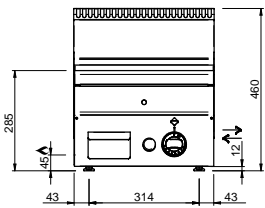
SPECIFICHE TECNICHE:

Dimensioni esterne - LxPxH (cm)	60x60x27
Piastra cromata	<input type="radio"/>
Piastra rigata	<input checked="" type="radio"/>
Piastra liscia	<input checked="" type="radio"/>
Potenza totale (kW)	10,2

SPECIFICHE AGGIUNTIVE:

Piano - LxP (cm)	60x51x1,2
Potenza bruciatori (kW)	10,2
Peso (kg)	59
Volume (m3)	0,3

Piano di cottura in acciaio ad alta conducibilità termica, di forte spessore. Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304 a tenuta, con canale anteriore di raccolta grassi. Riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata comandati da termostato per la regolazione della T°. Temperature uniformi su tutto il piano. Accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico. Valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas. Riscaldamento elettrico: resistenza in acciaio inox incoloy. Regolazione termostatica della T°. Temperature uniformi su tutto il piano.



LEGENDA SIMBOLI / LEGEND



INGRESSO GAS / GAS INLET
(EN 10226-1) Ø M 1/2"



ALIMENTAZIONE ELETTRICA /
POWER SUPPLY



INGRESSO ACQUA /
WATER INLET Ø M 1/2"



SCARICO ACQUA / OLII
WATER / OILS DRAIN



ATTACCO EQUIPOTENZIALE /
EQUIPOTENTIAL



REGOLAZIONE PIEDINI /
FEET ADJUSTMENT (h 0/+50)
/ TOP VERSION (h 0/+5)