

Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás

SERIE 750 / Gama modular y puente

750 Series / Modular and counter-top range

Série 750 / Gamme modulaire et suspendue

Série 750 / Gama modular e suspensa



FTG-71/CDM+S-47



- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm con baño de cromo duro (de 50-100 micras) en los modelos "CD".
- Piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C y quemador tubular de gran rendimiento (70%) bajo placa fabricado en acero inoxidable. Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastros especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Remates de chimenea fabricados en hierro fundido con esmalte antiácido.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Placa rodeada de canal exterior para facilitar la mejor evacuación de grasas y suciedad.
- Para evitar salpicaduras de grasa es posible acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional).
- Posibilidad de elegir entre superficie lisa ó ranurada.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



- Range of fry-tops designed to offer the maximum working combinations, with the main features of: design, power, functionality and accessibility.
- External made of AISI-304 (18/10) stainless steel scotch finish.
- Side edged manufacturing ensuring maximum joining in cooking line design.
- Tops manufactured in 2 mm thickness provided with polished and rectified steel sheet 15 mm thickness with hard chrome coating (50-100 microns) in "CD" models.
- Manual and piezoelectric ignition pilot, thermocouple, EUROSIT thermostatic valve regulation from 100°C to 285°C and tubular stainless steel high performance burner (70%) under plate. Recommended use for work with fish and vegetables.
- Internal heat conducted to avoid temperature loss and proper evacuation of the combustion gases.
- Steel sheet specially treated to ensure uniformity and maximum operating temperature in the whole surface.
- Flue shot made of cast iron with anti-acid enamel.
- All models provided with frontal grease box.
- Outer channel surrounded plate to facilitate the evacuation of dirt and grease.
- Surrounding bib to avoid grease splashes (optional).
- Possibility to choose between plane or ribbed.
- Possibility of adding doors on models with support to the ground (optional).
- Adjustable legs.



- Gamme des grillades fry-top conçue pour offrir un grand numéro de combinaison de travail entre les caractéristiques suivantes: conception, puissance, fonctionnalité et accessibilité.
- Finition extérieur en inox AISI-304 (18/10) avec une finition type scotch.
- Les bords latéraux sont conçus spécialement pour garantir une union parfaite dans le cas des plan de cuisson.
- Dessus de 2 mm d'épaisseur et plaque en acier rectifié et poli de 15 mm d'épaisseur ou avec une couche en chrome de 50 à 100 micron dans les modèles "CD".
- Pilote d'allumage manuel et piézoélectrique, thermocouple, régulation par valve thermostatique EUROSIT de 100°C à 285°C et brûleur tubulaire à haut rendement (70%) en inox au-dessous de la plaque. Ce modèle est conseillé pour préparer les poissons et les légumes.
- Chaleur interne conduite pour éviter les pertes de température et pour une évacuation correcte des gazes brûlés.
- Plaque traitée d'une manière spéciale pour garantir une uniformité et une température de travail maximale à chaque point.
- Sortie des gazes en fonte émaillée antiacide.
- Tiroir de récupération des graisses dans tous les modèles.
- Plaque entourée d'une canal extérieur pour faciliter une meilleur évacuation des graisses et des saletés

- Dossieret amovible périmétral 3 côtés anti-éclaboussures (en option).
- Possibilité de choisir surface lisse ou rainurée.
- Possibilité d'incorporer des portes dans les modèles avec support jusqu'au sol (en option).
- Pieds réglables en hauteur.







- Gama de fry-tops desenhada para oferecer a melhor combinação de trabalho com as características de: desenho, potência, funcionalidade e acessibilidade.
- Exterior fabricado em aço inoxidável AISI-304 (18/10) com acabamento scotch.
- Canto vivo lateral garantindo a máxima união na montagem de blocos de cozinha completos.
- Tampo fabricado em 2 mm de espessura composta por placa de aço polido e retificado de 15 mm de espessura com banho de cromo duro (de 50-100 micros) nos modelos "CD".
- Piloto de acendimento manual e com isqueiro eléctrico, termopar, regulação por válvula termostática EUROSIT de 100°C a 285°C e queimador tubular de alto rendimento (70%) colocado por baixo da placa fabricado em aço inoxidável. Recomendado o seu uso para trabalhar com peixe e legumes.
- Calor interno conduzido para evitar perdas de temperatura e uma correcta evacuação dos gases da combustão.
- Placas especialmente tratadas para garantir a uniformidade e máxima temperatura de trabalho em todos os seus pontos.
- Terminais da chaminé fabricados em ferro fundido esmaltado anti-ácido.
- Gaveta dianteira para gorduras em todos os modelos.
- Placa ladeada de canal exterior para facilitar a melhor evacuação da gordura e sujidade.
- Para evitar salpicos de gordura é possível acoplar alçado lateral e traseiro extraível (opcional).
- Possibilidade de escolher a superfície lisa ou ranhurada.
- Possibilidade de incorporar portas nos modelos com suporte até ao solo (opcional).
- Pés reguláveis em altura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Características Técnicas / Características Técnicas

Presión nominal / Working pressure / Presión de fonctionnement / Presão nominal: 50 mbar.

					
Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	790 x 450 x 1170
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0.42
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	400 x 750 x 9000
Placa Acabado	Plate Finish	Plaque Finition	Placa Acabamento	Fe/Cr	Cr
Espesor	Thicknes	Épaisseur	Espessura	(mm)	15
Superficie útil	Useful areas	Surface utile	Superficie útil	(mm)	323 x 479
Quemadores bajo placa	Underplate burners	Brûleurs sous plaque	Queim. baixo placa	8.00 (kw)	1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	8.00
Consumos	Consumptions	Consommations	Consumos	GLP Kg/h GN Nm³/h	0.62 0.85
Peso bruto	Gross weight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	86
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	73

Producto con color personalizable / Product with customizable colour / Produit avec couleur personnalisable / Produto para personalizar à cor
Producto combinable con hornos & soportes / Product to be combined with ovens & supports / Produit combinable avec fours & soubasements / Produto para combinação com fornos e suportes

Fry-tops a gas

Fry-tops a gas/
Gas fry-tops

Fry-tops à gaz/
Fry-tops a gás

PLACA
PLATE // PLAQUE // PLACA

Acero pulido y rectificado: Fe
Polished and rectified steel // Acier rectificé et poli // Aço polido e rectificado

Cromo duro:Cr
Hard chrome//Chrôme dur//Cromo duro

OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71
OPTIONAL FOR FRY-TOPS MODEL 71//EN OPTION POUR FRY-TOPS
MODÈLE 71//OPCIONAL PARA FRY-TOPS MODELO 71

Placa 100% ranurada: + 75€
Plate 100% ribbed//Plaque 100% rainuré//Placa 100% ranhurada.

Peto:+80€ (ref. 79700012)
Bid//Dossieret périmétral//Alçado.

