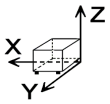
Catalogue
CATERING
Chapitre
CUISSON

Modèle
FT-G910 V R LPG 230V 1N

19043559 14/12/2018

FRY-TOP À GAZ, FT-G910 V R
Les fry-tops sont des appareils conçus pour griller de grandes quantités de produits et se démarquent par leur rapidité de cuisson, par l'uniformité de la répartition de la chaleur et par la rapidité de mise en marche même à pleine puissance.
Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec angles arrondis pour un nettoyage facile.
Découpe au laser et soudure automatique permettant l'ajustement latéral parfait entre les modules, finitions latérales à angle droit.
Plaque fabriquée en acier doux de 20 mm d'épaisseur pour obtenir des grillades parfaites.
Plaque intégrée sur le plan de travail embouti. Les angles et les arêtes arrondis de la cavité emboutie, avec un rayon minimal supérieur à 3,5 mm, permettant un nettoyage facile.
Ensemble plaque-plan de travail fabriqué selon les critères de la norme EN-203-3, concernant le matériel en contact avec les aliments.
Inclinaison de la plaque jusqu'à la partie avant, pour faciliter la récupération des graisses, des jus et des liquides.
Le trou de vidange sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand récupérateur extraible placé sous la surface de cuisson.
Surface de cuisson nervurée.
Surface utile : 47 dm2. Dimensions : 735 x 640 mm.
Chauffage à gaz par deux brûleurs de deux rampes chacun.
Contrôle indépendant pour chaque moitié de la surface de cuisson.
Contrôle de la chaleur par valve de sécurité avec thermocouple.
Allumage des brûleurs par train d'étincelles électriques. Également dotés d'un tube d'accès pour allumage manuel.
En option: Dosserets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les dosserets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine.
Commandes avec base d'appui protégée et système anti-infiltrations d'eau.
Protection de cheminée en fonte émaillée haute température.
Accès aux composants par l'avant.
Conforme aux normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux rendements et combustions, et aux exigences sanitaires (EN-60335 et EN-203).
Protection contre les projections d'eau IPX5.

DIMENSIONS



X Longueur	800	mm	X Longueur brute	840	mm
Y Profondeur	930	mm	Y Profondeur brute	1022	mm
Z Hauteur	290	mm	Z Hauteur brute	535	mm
Poids net	112,0	kg	Poids brut	129,0	kg
Volume net	0,283	m3	Gross volume	0,459	m3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Puissance électrique	0,100 kW
Voltage	230V - 1N
Ampérage	2A
Fréquence électrique	50/60Hz

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GAZ

Type gaz	LPG
Puissance de gaz	18,50 kW
Consommation gaz	1,440 kg/h
Régulé à	LPG G30/G31 28-30/37 mbar
	NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar

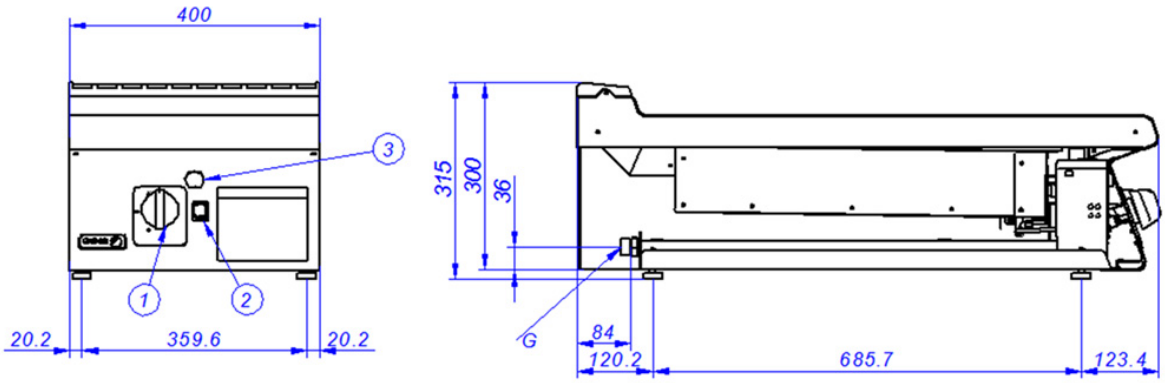
Catalogue
CATERING

Chapître
CUISSON

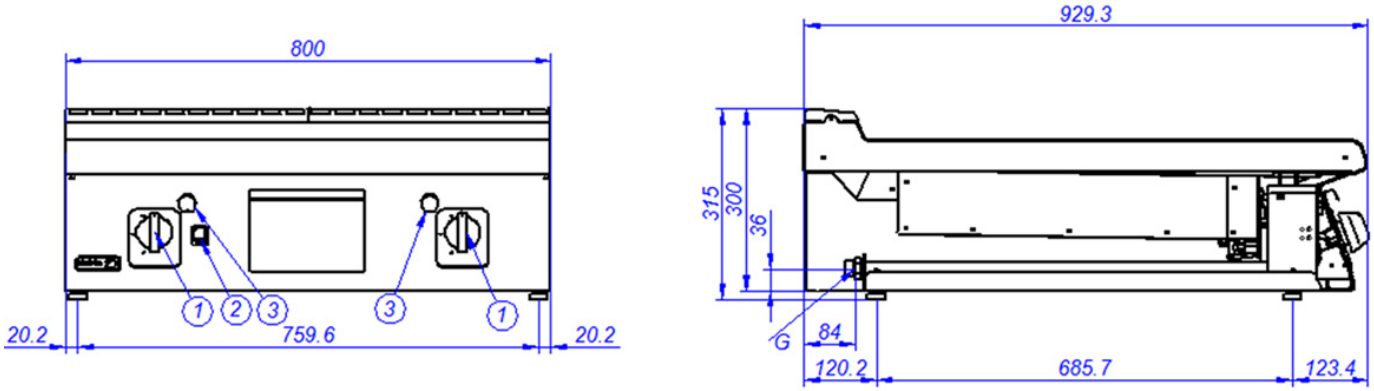
Modèle
FT-G910 V R LPG 230V 1N

19043559 14/12/2018

FT-G905



FT-G910



G.	Entrada de Gas	Gas Inlet
1.	Válvula de gas	Gas valve
2.	Pulsador tren de chispas	Piezoelectric ignitor
3.	Orificio de encendido manual	Manual ignition hole