



**Catalogue**  
**CATERING**  
**Chapitre**  
**CUISSON**

**Modèle**  
**FTG9-05 V L LPG**

19034088

14/12/2018

**FRY-TOP À GAZ, FT-G905 V L**

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 extraïble placé sous la surface de cuisson.

Surface de cuisson lisse.

Surface utile : 21,5 dm<sup>2</sup>. Dimensions : 335 x 640 mm.

Chauffage à gaz par brûleur de deux rampes.

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.

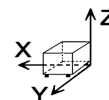
Accès aux composants par l'avant.

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	400 mm	X Longueur brute	440 mm
Y Profondeur	930 mm	Y Profondeur brute	1022 mm
Z Hauteur	290 mm	Z Hauteur brute	535 mm
Poids net	70,0 kg	Poids brut	88,0 kg
Volume net	0,142 m <sup>3</sup>	Gross volume	0,241 m <sup>3</sup>



**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	9,25 kW
Consommation gaz	0,720 kg/h
Régulé à	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catalogue  
**CATERING**

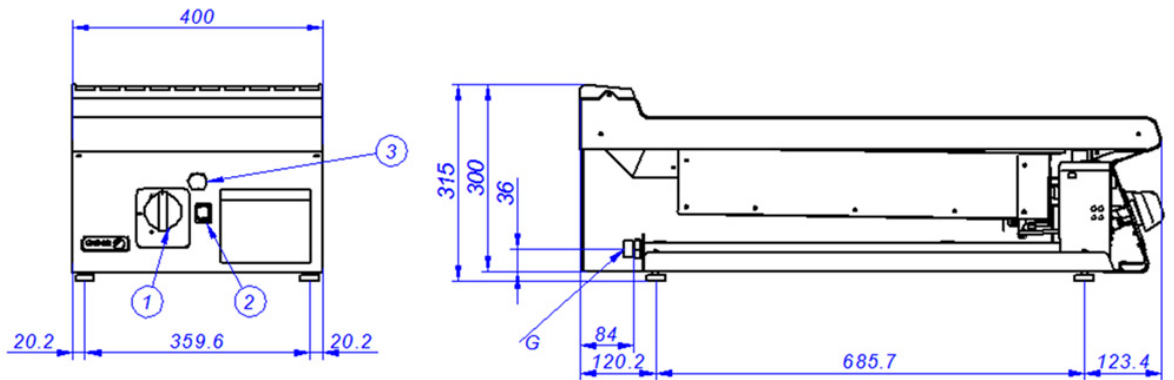
Chapître  
**CUISSON**

Modèle  
**FTG9-05 V L LPG**

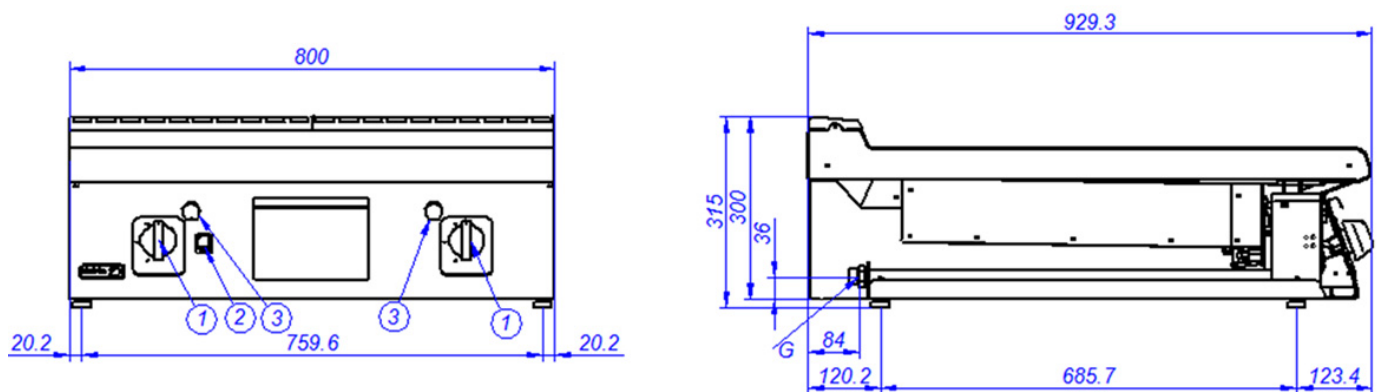
19034088

14/12/2018

## FT-G905



## FT-G910



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Orificio de encendido manual

- Gas Inlet
- Gas valve
- Piezoelectric ignitor
- Manual ignition hole