

FRY TOP NON TERMOSTATATI GRIDDLE PLATES WITH NON-THERMOSTATIC VALVE • GRILLPLATTEN MIT ON-OFF VENTIL GRILLADES SANS VANNE THERMOSTATIQUE • FRY-TOP SIN VALVULA TERMOSTATICA



74/10 FTTGC

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
De bakplaat ligt 40 mm lager dan het bovenblad.
De platen hebben gepolijste oppervlakten en het bakoppervlak is hard verchroomd uitgevoerd; alle modellen zijn verkrijgbaar in vlak, gecombineerde geribde uitvoering.
De bakplaten staan 100 mm naar voren.
De vetopvangbak is uitneembaar.

Breedte: 40, 60 of 80 cm.

Gasuitvoering: brander met automatisch stabiliserende vlammen.
Temperatuurregeling met veiligheidskraan en thermokoppel/element (200 - 400°C) of veiligheidsthermostaatventiel met temperatuur element (110-280°C) chroom uitvoering.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface. 
Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards. 
Large grease drawer.

Dimensions : 40,60,80

Gas model: Burner with self-stabilizing flame.
Temperature adjustment and regulation with safety tap and thermocouple (200-400°C) or thermostat safety valve with thermocouple (110-280°C) for chromium plate version

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte. 
Grillplatten mit satinierte Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt. 
Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Aussenmasse : 40,60,80

Gasbeheizte Ausführung: Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme.
Temperatuurregulation durch Sicherheitshahn mit Thermoelement (200 - 400 °C) oder Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C) bei Ausführung mit Chromplatte

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan. 
Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil. 
Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

Version gaz : brûleur à flamme stabilisée automatiquement.
Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C) ou soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C) version chromée

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie. 
Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina. 
Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones : 40,60,80

Versión gas: quemador de llama autoestabilizada. Regulación temperatura mediante grifo de seguridad con termopar (200-400°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C) version con plancha cromada

Fry top termostatati Griddle plate with thermostatic valve • Grillplatte mit thermostatischem Ventil Grillade avec vanne thermostatique • Fry-top con valvula termostatica

72/10.....
73/10.....

+ 167,00 €

74/10.....

+ 334,00 €