



SERIE 600 / FRY-TOPS

15mm - RECTIFICADO - GAS

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificadado o cromo.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Válvula termostática en modelos de cromo.



FT6006E








FT6006S



FT6008S



FT6008E

referencia		descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FT6006S		Fry-Top 600 rectificadado sobremesa	600x600x410 mm.	54 Kg.	 8,1 KW	6.966
FT6008S		Fry-Top 800 rectificadado sobremesa	800x600x410 mm.	68 Kg.	 12,5 KW	10.750
FT6006E		Fry-Top 600 rectificadado estante	600x600x945 mm.	73 Kg.	 8,1 KW	6.966
FT6008E		Fry-Top 800 rectificadado estante	800x600x945 mm.	90 Kg.	 12,5 KW	10.750