



SERIE 750 / FRYTOP 15MM

RECTIFICADO - ESTANTE - GAS

- Permiten la preparación rápida de alimentos.
- Cajón recoge grasa extraíble en la parte frontal.
- Palastro de 15 mm. de espesor en acero rectificado.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Termopar de seguridad.
- Cada quemador dispone de encendido automático.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Palastro soldado por la parte superior mediante robot.
- Líneas rectas para facilitar la limpieza.
- Encimera de acero inoxidable AISI 304 espesor 1,5 mm.
- Puertas opcionales en modelos estante.









FT7504E



FT7506E



FT7508E

referencia	descripción	medidas A/P/H	peso	potencia	kcal / h:
FT7504E	 Fry-Top 400 rectificado estante	400x750x945 mm.	64 Kg.	 5,5 KW	4.730
FT7506E	 Fry-Top 600 rectificado estante	600x750x945 mm.	90 Kg.	 10 KW	8.600
FT7508E	 Fry-Top 800 rectificado estante	800x750x945 mm.	112 Kg.	 15,5 KW	13.330