



MOD : G60/PMCD6T-N

Production code : F60/60FTG/CLR/T

03/2024

series function 600
type fry top gas / fry top gas
model FU 60/... FT..G...

FU 60/30 FTG
 FU 60/30 FTG-CR
 FU 60/30 FTRG
 FU 60/30 FTRG-CR
 FU 60/60 FTG
 FU 60/60 FTG-CR
 FU 60/60 FTRG
 FU 60/60 FTRG-CR
 FU 60/60 FTRRG



Descrizione generale

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 10/10. Saldatura delle piastre al piano per evitare interstizi. Piastre realizzate con superficie satinata o rivestita con cromo duro lucidato (modelli -CR) a specchio in esecuzione liscia, rigata o mista. Piastre inclinate di 10 mm per facilitare la raccolta dei grassi. Bruciatore in acciaio con bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica. Erogazione del gas mediante valvola di sicurezza a termocoppia. Nei modelli cromati l'erogazione avviene mediante valvola termostata.

+ Plus costruttivi

- Piastre realizzate con superficie satinata o cromata, liscia, rigata o mista
- Piastre inclinate di 10 mm per facilitare la raccolta dei grassi

+ Plus prestazionali

- Accensione del bruciatore pilota con accenditore piezoelettrico

Descripción general

Superficie de trabajo de acero inoxidable AISI 304, espesor 10/10. Soldadura de las placas en la superficie para evitar grietas. Placas realizadas con superficie satinada o revestida con cromo duro pulido (modelos -CR) espejo en ejecución lisa, rayada o mixta. Placas inclinadas 10 mm para facilitar la recogida de grasas. Quemador de acero con quemador piloto de encendido piezoeléctrico. Distribución de gas mediante válvula de seguridad de termopar. En los modelos cromados la distribución se realiza con válvula con termostato.

+ Ventajas en la fabricación

- Placas realizadas con superficie satinada o cromada, lisa, rayada o mixta
- Placas inclinadas 10 mm para facilitar la recogida de grasas

+ Ventajas en las prestaciones

- Encendido del quemador piloto con encendedor piezoeléctrico

series function 600
type fry top gas / fry top gas
model FU 60/... FT..G...

dati tecnici datos técnicos

	dimensioni <i>dimensiones</i>	dim. piastra cottura <i>dimensión de la placa de cocción</i>	aspetto piastra <i>aspecto de la placa</i>	pot. gas <i>potencia de gas</i>	controllo gas <i>gas distribution</i>	connessione gas <i>conexión de gas</i>
	cm LxWxH	cm LxW	-	kW	-	"
FU 60/30 FTG	30x60x28	29,5x47	liscia <i>lisa</i>	5,2 kW	rubinetto <i>grifo</i>	1/2"
FU 60/30 FTG-CR	30x60x28	29,5x47	liscia cromata <i>lisa cromada</i>	5,2 kW	valvola <i>válvulas</i>	1/2"
FU 60/30 FTRG	30x60x28	29,5x47	rigata <i>rayada</i>	5,2 kW	rubinetto <i>grifo</i>	1/2"
FU 60/30 FTRG-CR	30x60x28	29,5x47	rigata cromata <i>rayada cromada</i>	5,2 kW	valvola <i>válvulas</i>	1/2"
FU 60/60 FTG	60x60x28	59,5x47	liscia <i>lisa</i>	10,4 kW	rubinetto <i>grifo</i>	1/2"
FU 60/60 FTG-CR	60x60x28	59,5x47	liscia cromata <i>lisa cromada</i>	10,4 kW	valvola <i>válvulas</i>	1/2"
FU 60/60 FTRG	60x60x28	59,5x47	2/3 liscia 1/3 rigata <i>2/3 lisa 1/3 rayada</i>	10,4 kW	rubinetto <i>grifo</i>	1/2"
FU 60/60 FTRG-CR	60x60x28	59,5x47	2/3 liscia 1/3 rigata cromata <i>2/3 lisa 1/3 rayada cromada</i>	10,4 kW	valvola <i>válvulas</i>	1/2"
FU 60/60 FTRRG	60x60x28	59,5x47	rigata <i>rayada</i>	10,4 kW	rubinetto <i>grifo</i>	1/2"

Per tutti i modelli eccetto -T: regolazione altezza 50 mm

Para todos los modelos: regulación de altura 50 mm

series function 600
type fry top gas / fry top gas
model FU 60/... FT..G...

schema d'installazione esquema de instalación

