



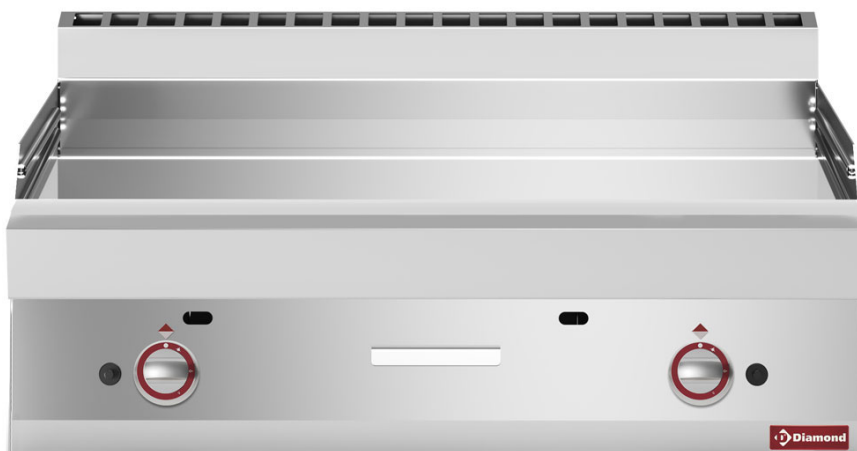
MOD : G65/PLCD10T-N

Production code : F65/100FTG/CL/T

03/2024

series function 650
type fry top gas / gas griddles
model FU 65/... FT..G...

FU 65/40 FTG
 FU 65/40 FTG-CR
 FU 65/40 FTRG
 FU 65/40 FTRG-CR
 FU 65/70 FTG
 FU 65/70 FTG-CR
 FU 65/70 FTRG
 FU 65/70 FTRG-CR
 FU 65/70 FTRRG
 FU 65/70 FTRRG-CR
 FU 65/40 FTGS
 FU 65/70 FTGS
 FU 65/100 FTG
 FU 65/100 FTG-CR



Descrizione generale

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 12/10. Saldatura ermetica 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. Accensione del bruciatore pilota con accenditore piezoelettrico. Regolazione riscaldamento mediante rubinetto di sicurezza con termocoppia o valvola di sicurezza. Modelli cromati dotati di termostato di sicurezza.

+ Plus costruttivi

- Piastre realizzate con superficie satinata o cromata, liscia, rigata o mista

+ Plus prestazionali

- La raccolta dei grassi è facilitata dall'inclinazione della piastra e dalla canaletta di scolo

General description

Pressed working top in stainless steel AISI 304, 12/10 thick. Surface and cooking plate hermetically welded together in order to avoid gaps. Cooking plates in satin or glossy-chrome finishing (-CR models), available with flat, grooved and 2/3 flat 1/3 grooved surfaces; 10 mm sloping surface to easily collect grease. Pilot burners with piezoelectric lighting; Gas regulation with safety tap equipped with thermocouple or safety valve. Chromed models equipped with safety thermostat.

+ Construction plus

- Plates in satin or glossy-chrome finishing, available with flat, grooved and 2/3 flat 1/3 grooved surfaces

+ Performance plus

- Sloping surface and drainage channel on the plate, to easily collect grease

series function 650
type fry top gas / gas griddles
model FU 65/... FT..G...

dati tecnici technical data

	dimensioni <i>dimensions</i>	dim. piastra cottura <i>cooking plate dim.</i>	aspetto piastra <i>plate surface</i>	pot. gas <i>gas power</i>	controllo gas <i>gas distribution</i>	connessione gas <i>gas connection</i>
	cm LxWxH	cm LxW	-	kW	-	"
FU 65/40 FTG	40x65x28	39,5x52	liscia <i>flat</i>	5,7 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/40 FTG-CR	40x65x28	39,5x52	liscia cromata <i>flat chromed</i>	5,7 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 65/40 FTRG	40x65x28	39,5x52	rigata <i>grooved</i>	5,7 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/40 FTRG-CR	40x65x28	39,5x52	rigata cromata <i>grooved chromed</i>	5,7 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 65/70 FTG	70x65x28	69,5x52	liscia <i>flat</i>	11,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/70 FTG-CR	70x65x28	69,5x52	liscia cromata <i>flat chromed</i>	11,4 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 65/70 FTRG	70x65x28	69,5x52	2/3 liscia, 1/3 rigata <i>2/3 flat, 1/3 grooved</i>	11,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/70 FTRG-CR	70x65x28	69,5x52	2/3 liscia, 1/3 rigata cromata <i>2/3 flat, 1/3 grooved chromed</i>	11,4 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 65/70 FTRRG	70x65x28	69,5x52	rigata <i>grooved</i>	11,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/70 FTRRG-CR	70x65x28	69,5x52	rigata cromata <i>grooved chromed</i>	11,4 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 65/40 FTGS	40x65x28	39,5x52	liscia (foro sulla piastra) <i>flat (drain hole on plate)</i>	5,7 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/70 FTGS	70x65x28	69,5x52	liscia (foro sulla piastra) <i>flat (drain hole on plate)</i>	11,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/100 FTG	100x65x28	99,6x52	liscia <i>flat</i>	11,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 65/100 FTG-CR	100x65x28	99,6x52	liscia cromata <i>flat chromed</i>	11,4 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"

series function 650

type fry top gas / gas griddles

model FU 65/... FT..G...

schema d'installazione

installation diagram

