



MOD : G60/PL6T-N

Production code : F60/60FTG/L/T

03/2024

series function 600
type gas griddles / fry-top gaz
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



General description

Pressed working top in stainless steel AISI 304, 10/10 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

- Cooking plates in satin or glossy-chrome finishing, available with flat, grooved and 2/3 flat 1/3 grooved surfaces
- 10 mm sloping surface to easily collect grease

+ Performance plus

- Pilot burners with piezoelectric lighting

Vue d'ensemble

Surface de travail réalisée en acier inox AISI 304 et épaisseur 10/10. Soudure hermétique des plaques au plan afin d'éviter interstices. Plaques lisses, nervurées ou mixtes 2/3 lisse et 1/3 nervurées réalisées en acier doux ou en acier chromé. Plaques inclinées de 10 mm pour faciliter la collecte des graisses. Allumage du brûleur pilote par piézo-électrique. Réglage de la température à travers un robinet de sécurité avec thermocouple ou valve de sécurité. Modèles chromés avec thermostat de sécurité.

+ Atouts de conception

- Plaques lisses, nervurées ou mixtes 2/3 lisse et 1/3 nervurées réalisées en acier doux ou en acier chromé.
- Plaques inclinées de 10 mm pour faciliter la collecte des graisses

+ Atouts de performance

- Allumage du brûleur pilote par piézo-électrique



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

technical data donnes techniques

	dimensions <i>dimensions</i>	cooking plate dimension <i>dimensions plaque de cuisson</i>	plate surface <i>surface de la plaque</i>	gas power <i>puissance gaz</i>	type of gas supply <i>contrôle fourniture gaz</i>	gas connection <i>raccordement gaz</i>
	cm LxWxH	cm LxW	-	kW	-	"
FU 60/30 FTG	30x60x28	29,5x47	flat <i>lisse</i>	5,2 kW	tap <i>robinet</i>	1/2"
FU 60/30 FTG-CR	30x60x28	29,5x47	flat <i>lisse</i>	5,2 kW	valve <i>soupape</i>	1/2"
FU 60/30 FTRG	30x60x28	29,5x47	grooved <i>nervurée</i>	5,2 kW	tap <i>robinet</i>	1/2"
FU 60/30 FTRG-CR	30x60x28	29,5x47	grooved <i>nervurée</i>	5,2 kW	valve <i>soupape</i>	1/2"
FU 60/60 FTG	30x60x28	59,5x47	flat <i>lisse</i>	10,4 kW	valve <i>soupape</i>	1/2"
FU 60/60 FTG-CR	30x60x28	59,5x47	flat <i>lisse</i>	10,4 kW	valve <i>soupape</i>	1/2"
FU 60/60 FTRG	30x60x28	59,5x47	2/3 smooth 1/3 ribbed <i>2/3 lisse 1/3 nervurée</i>	10,4 kW	tap <i>robinet</i>	1/2"
FU 60/60 FTRG-CR	30x60x28	59,5x47	2/3 smooth 1/3 ribbed chromed <i>2/3 lisse 1/3 nervurée chromé</i>	10,4 kW	valve <i>soupape</i>	1/2"
FU 60/60 FTRRG	30x60x28	59,5x47	grooved <i>nervurée</i>	10,4 kW	tap <i>robinet</i>	1/2"

For all models exept -T: height regulation 50 mm
Pour tous les modèles: régulation en hauteur de 50 mm

series
function 600

type
gas griddles / fry-top gaz

model
FU 60/... FT..SG...

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

installation diagram schema d'installation

