



## **MOD : G60/PMCD6T-N**

**Production code : F60/60FTG/CLR/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 FTTRG



### 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**

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

