

Fry Top Elettrici

Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio liscio o rigato - termostato di lavoro 0-300° - cassetto frontale raccolta residui - regolazione indipendente nelle versioni FT2 e FT3.

Electric Fry Top

Stainless steel body - cooking surface in stainless steel smooth or grooved - working thermostat 0-300° - fat collection frontal drawer - independent regulation in the FT2 and FT3 versions.

Elektro- Grillplatten

Gehäuse aus Edelstahl - Kochfläche aus Edelstahl glatt oder gerillt - Arbeits-Thermostat 0-300° - Frontshublade für Fettsammlung - unabhängige Regulierung für FT2 und FT3 Version.

Fry Top Electriques

Structure en acier inox - surface de cuisson en acier lisse ou rainurée - thermostat de travail 0-300° - tiroir frontale pour la récupération des résidus de cuisson - régulation indépendante dans les versions FT2 et FT3.



FT1L



FT1R



FT2L



FT2R



FT2M



FT3L



FT3M

MODELLO MODEL MODELL MODELE	POTENZA WATT POWER WATT LEISTUNG WATT PUISSANCE WATT	ALIMENTAZIONE POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG BRANCHEMENT	DIMENSIONI PIANO COTTURA mm DIMENSIONS COOKING SURFACE mm ABMESSUNGEN KOCHFELD mm DIMENSIONS PLAQUE DE CUISSON mm	DIMENSIONI mm DIMENSIONS mm ABMESSUNGEN mm DIMENSIONS mm	PESO NETTO Kg NET WEIGHT Kg NETTOGEWICHT Kg POIDS NET Kg	PESO LORDO Kg GROSS WEIGHT Kg BRUTTOGEWICHT Kg POIDS BRUT Kg	DIMENSIONI IMBALLO cm PACKING DIMENSIONS cm VERPACKUNGSABMESSUNGEN cm DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE cm
FT1L	3000	230/1N/50-60	395x400	400x500x200h	20,50	22,50	60x45x28h
FT1R					22,80	24,80	
FT2L	6000	400/3N/50-60	595x400	600x500x200h	28,20	32,20	70x54x38h
FT2R					31,00	35,00	
FT2M					29,50	33,50	
FT3L	9000		835x400	840x500x200	34,70	42,50	90x60x41h
FT3M					36,00	44,00	