

series function 600**type** fry top gas / gas griddles**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

General description

Pressed working top in stainless steel AISI 304, 10/10 thick. Surface and cooking plate welded together in order to avoid gaps. Cooking plates in satin or glossy-chrome finishing (-CR models), available with flat, grooved and mixed surfaces; 10 mm sloping surface to easily collect grease. Stainless steel pilot burner with a piezoelectric ignition. The gas is distributed by the means of a safety valve with a thermocouple. In chromed models, it occurs by means of a thermostatic valve.

+ Construction plus


- Plates in satin or glossy-chrome finishing, available with flat, grooved and mixed surfaces
- 10 mm sloping surface to easily collect grease

+ Performance plus

- Pilot burners with piezoelectric ignition

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

dati tecnici technical data

	dimensioni <i>dimensions</i>	dim. piastra cottura <i>cooking plate dimension</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 60/30 FTG	30x60x28	29,5x47	liscia <i>flat</i>	5,2 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 60/30 FTG-CR	30x60x28	29,5x47	liscia cromata <i>flat chromed</i>	5,2 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 60/30 FTRG	30x60x28	29,5x47	rigata <i>grooved</i>	5,2 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 60/30 FTRG-CR	30x60x28	29,5x47	rigata cromata <i>grooved chromed</i>	5,2 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 60/60 FTG	60x60x28	59,5x47	liscia <i>flat</i>	10,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 60/60 FTG-CR	60x60x28	59,5x47	liscia cromata <i>flat chromed</i>	10,4 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 60/60 FTRG	60x60x28	59,5x47	2/3 liscia 1/3 rigata <i>2/3 smooth 1/3 ribbed</i>	10,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"
FU 60/60 FTRG-CR	60x60x28	59,5x47	2/3 liscia 1/3 rigata cromata <i>2/3 smooth 1/3 ribbed chromed</i>	10,4 kW	valvola <i>valve</i>	1/2"
FU 60/60 FTRRG	60x60x28	59,5x47	rigata <i>grooved</i>	10,4 kW	rubinetto <i>tap</i>	1/2"

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

For all models except -T: height regulation 50 mm

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

schema d'installazione
installation diagram

