GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

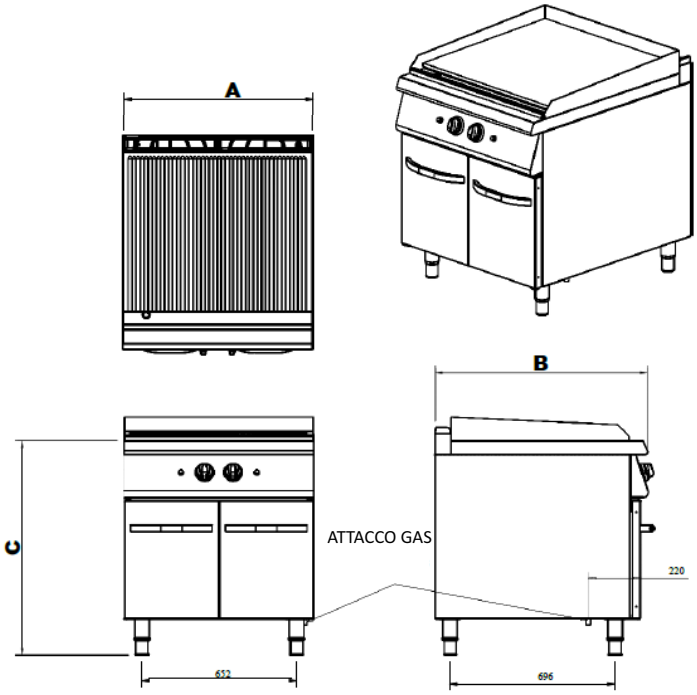
Fry top – *G7I210G*

Modulo a gas con piano cottura Fry Top rigato e doppio vano con ante battenti.

CARATTERISTICHE:

- Piano di lavoro e cruscotto in acciaio inox AISI 304 18/10 a garantire durabilità;
- Piano di cottura in acciaio dolce ST52/cromo duro dallo spessore di 15mm;
- Piano cottura inclinato con foro di scarico per i liquidi per una facile pulizia;
- Cassetto interno per la raccolta dei grassi in acciaio inox;
- Alzata perimetrale in acciaio inox di spessore 3 mm;
- Camino in ghisa vetrificata, antigraffio e anticorrosione;
- Piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10;
- Controllo termostatico della temperatura,
- Sistema di sicurezza con termocoppia collegata al bruciatore;
- Accensione piezoelettrica del bruciatore.





	Modello
	G7I210G
Potenza totale [kW]	13
Alimentazione a gas	R ½"
Peso [kg]	126
Altezza [mm]	900
Larghezza [mm]	800
Profondità [mm]	730
Volume/imballo [m^3]	0.9
*Dimensioni piano cottura [mm*mm]*	790*490

Giavazzi Srl | via della Liberazione, 71 | 20068 Peschiera Borromeo(MI)
P.IVA 00705470151 | Tel. +39 0255305417 r.a.| Mail giavazzi@giavazzi.it | www.giavazzi.it