GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

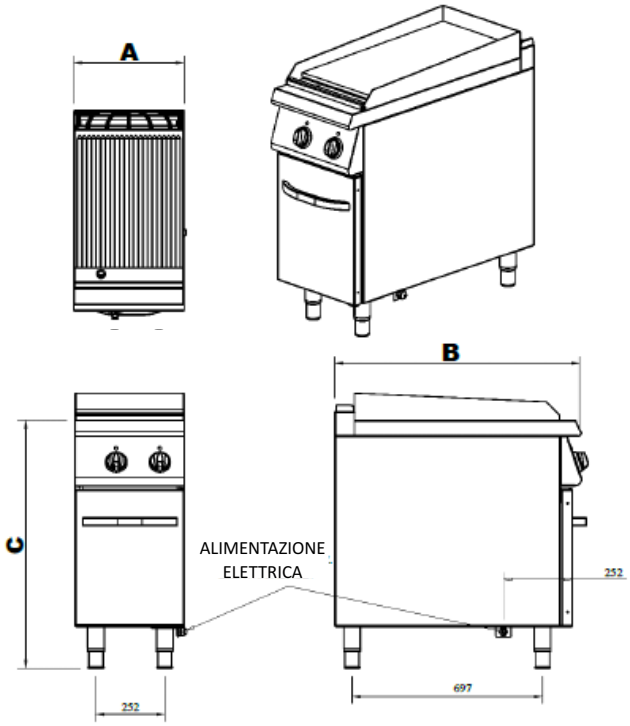
Modulo Fry Top – G9I110E

Modulo con piano cottura rigato e vano singolo con anta battente.

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;
- Piedi regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10;
- Controllo termostatico della temperatura,
- Riscaldamento tramite resistenze in acciaio inox corazzate;
- Spie di segnalazione On-Off di raggiungimento temperatura;





	Modello
	G9I110E
Potenza totale [kW]	6
Alimentazione elettrica	400V 3N PE
Peso [kg]	78
Altezza [mm] – C	900
Larghezza [mm] – A	400
Profondità [mm] -B	900
Volume/imballo [m^3]	0.56
*Dimensioni piano cottura [mm*mm]*	390*650