GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

SCHEDA TECNICA

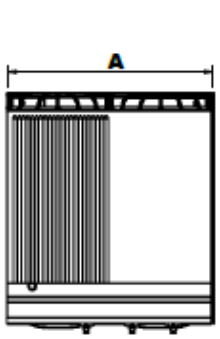
Modulo Fry Top – G9I220E

Modulo con piani cottura liscio e rigato indipendenti e doppio vano con ante battenti.

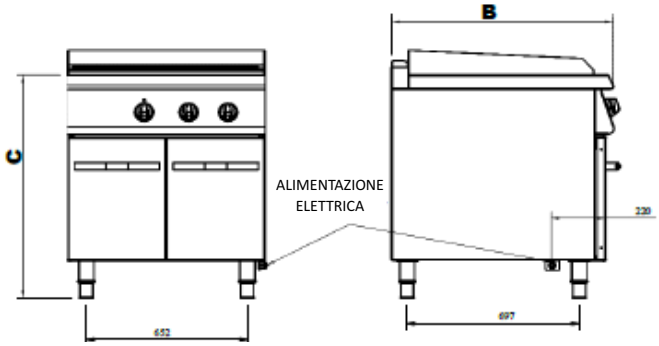
CARATTERISTICHE:

- 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;
- 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
	G9I220E
Potenza totale [kW]	12
Alimentazione elettrica	400V 3N PE
Peso [kg]	165
Altezza [mm]	900
Larghezza [mm]	800
Profondità [mm]	900
Volume/imballo [m^3]	1.05
*Dimensioni piano cottura [mm*mm]*	790*650

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