GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

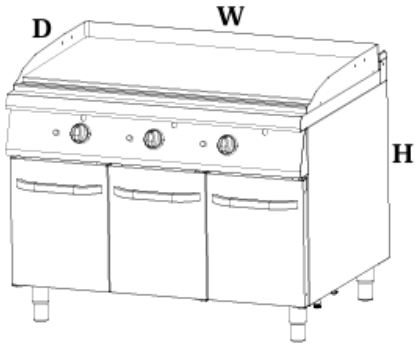
SCHEDA TECNICA

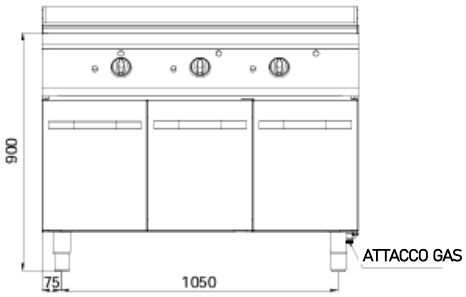
Fry top – *G9I300G*

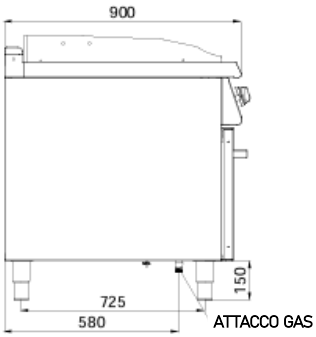
CARATTERISTICHE:

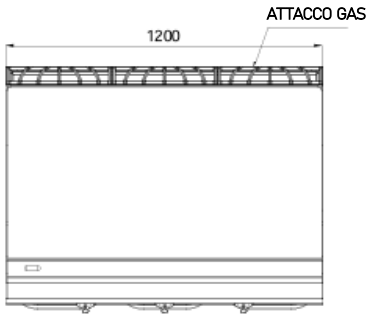
- Alimentazione a Gas (Metano o GPL);
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304;
- Piano di cottura liscio h 15 mm in acciaio dolce ST52;
- Superficie del piano cottura inclinata per facile pulizia;
- 3 zone di cottura indipendenti;
- Alzatina perimetrale in acciaio inox spessore 3 mm;
- Camino scarico fumi in ghisa vetrificata antiruggine e anticorrosione;
- Piedini in acciaio inox regolabili in altezza;
- Cassetto raccolta dei grassi in acciaio inox posizionato sotto il pannello frontale;
- Bruciatore pilota ad accensione piezoelettrica;
- Sistema di sicurezza con termocoppia.











	Modello
	G9I300G
Temperatura di esercizio [°C]	50 / 300
Potenza massima [kW]	27
Altezza - H [mm]	900
Larghezza - W [mm]	1200
Profondità – D [mm]	900
Peso [kg]	215
*Dimensioni piano cottura [mm*mm]*	1190*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