GIAVAZZI
CATERING EQUIPMENT

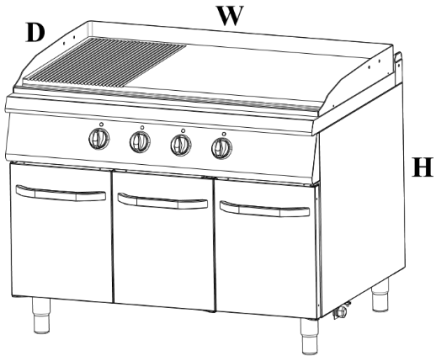
SCHEDA TECNICA

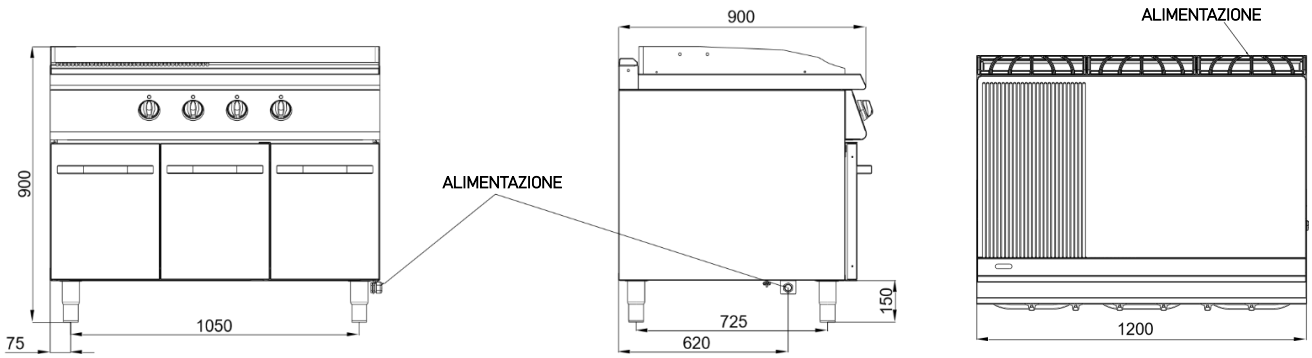
# Fry top – *G9I320E-C*

CARATTERISTICHE:

- Alimentazione elettrica 400V AC 3N PE;
- Piano di lavoro e cruscotto in acciaio inox AISI 304;
- Piano di cottura misto (cromato) 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;
- Controllo termostatico della temperatura;
- Spie di segnalazione On-Off di raggiungimento temperatura.






| | Modello |
|---|---|
| | G9I320E-C |
| *Temperatura di esercizio [°C]* | 50 / 300 |
| *Potenza massima [kW]* | 18 |
| *Altezza - H [mm]* | 900 |
| *Larghezza - W [mm]* | 1200 |
| *Profondità – D [mm]* | 900 |
| *Peso [kg]* | 222 |
| *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