

FRY TOP VTC



Fry top 1 zona a secco in vetroceramica resistente agli urti e agli shock termici, quindi adatto alla cottura di carne, pesce, uova, verdure, crepes piadine ed anche allo scongelamento.

E' dotato sulla parte superiore di foro per lo scolo grassi con abbinato un cassetto di raccolta estraibile e lavabile in lavastoviglie, dotato inoltre di piedini regolabili in altezza, para schizzi e raschietto.

I comandi manuali doppio click danno la possibilità di accendere 1 o 2 resistenze in ciascuna delle 2 zone e regolarne la temperatura in modo da ottenere il tipo di cottura desiderata e allo stesso tempo economizzare i consumi elettrici

OPTIONAL

Vaschetta raccogli grasso supplementare
Aumento potenza elettrica

DATI TECNICI

Tecnologia di cottura: piastre elettriche radianti ad infrarossi

Dimensioni ingombro: 660x670x120 (+20 piedini + 100 para schizzi)

Comandi: 2 regolatore di energia doppio click

Lampade: 2 lampada spia di accensione

Cavo alimentazione: lunghezza 2 metri

Dotazioni: vaschetta raccogli grasso, piedini regolabili, para schizzi, raschietto



Mod. FTV66-2

Potenza
Power
Spannung
Puissance

watt/HP

Alimentazione
Power source
Betriebsspannung
Alimentation

DIMENSIONE (vetroceramica)

mm

FTV66-2

2x2500/1250W (totale 5kW)

400V 3AC+N+T

510x650