

## FRY TOP GAS FRY1RM

SKU: FRY1RM



### DATI TECNICI

<b>Potenza Kw</b>	<u>4 kW</u>
<b>Tipo di superficie</b>	<u>rigata</u>
<b>Kcal/h - BTU/h</b>	<u>3.308 kcal/h 13.235 BTU/h</u>
<b>Metano</b>	<u>G20 = 0,41 m<sup>3</sup>/h G25 = 0,51 m<sup>3</sup>/h</u>
<b>GPL</b>	<u>G30/G31 = 0,31 Kg/h</u>
<b>Bruciatori</b>	<u>1</u>
<b>Piezoelettrico</b>	<u>1</u>
<b>Dimensioni del piano di cottura</b>	<u>325 x 480 mm</u>
<b>Dimensioni macchina (l x l x h mm)</b>	<u>355 x 600 x 300(h) mm</u>
<b>Peso netto (kg)</b>	<u>24</u>
<b>Peso lordo (Kg)</b>	<u>31</u>
<b>Dimensioni imballo (l x l x h mm)</b>	<u>410 x 670 x 430(h) mm</u>
<b>Volume imballo (m3)</b>	<u>0.118</u>

Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato rigato - alimentazione a gas metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico.



