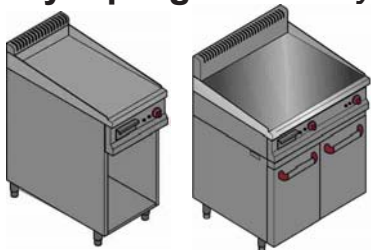


Fry top a gas Gas fry tops



Potenze disponibili Available powers:			
Da - a:	kW	4	14
From - to:	kcal/h	3.440	12.040

Superficie di cottura liscia in acciaio satinato, lucidata o cromata, rigata, e doppia anche mista: 1/2 liscie e 1/2 rigata. Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sughi e foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Ogni modulo viene comandato da un rubinetto valvolato che rende indipendente la zona di cottura. Accensione piezoelettrica, regolazione temperatura in 7 posizioni 160-290 °C, fiamma pilota valvola termostatica e termocoppia di sicurezza.

A wide range of choice for the cooking surfaces: smooth satin finish polished steel or hard chrome, scored and double also mixed, 1/2 smooth and 1/2 scored. The cooktop has a sauce groove and drain hole. Raised stack and side spray guards. Stainless steel burners with self-stabilized flame. Each module is controlled by a valved tap which makes the cooking zone independent. Piezoelectric, 7 position temperature adjustment from 160-290°C, pilot flame, thermostatic valve, safety thermocouple.

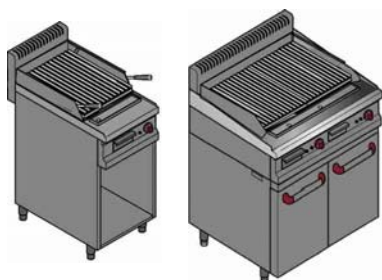
Dimensioni disponibili

Available dimensions:

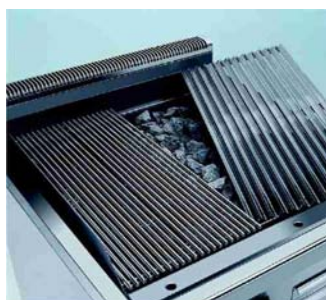
Larghezza, profondità, altezza:
width, depth, height:

40	90	90
80	90	90
40	70	90
70	70	90
80	70	90
30	60	90
60	60	90

Griglie a pietra lavica Gas lava char grills: cooking with volcanic stones



Moduli con ampia superficie di cottura, dotati di bruciatori tubolari di grande potenza. Sono forniti di accensione piezoelettrica, fiamma pilota, rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza. L'apposito cupolino in acciaio inox protegge i bruciatori nel tempo assicurandone la pulizia e la funzionalità. Il piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, la griglia inclinata, la canalina e il cassetto raccoglisughi assicurano la massima igiene e pulizia.



Dimensioni disponibili

Available dimensions:

Larghezza, profondità, altezza:
width, depth, height:

40	90	90
80	90	90
40	70	90
70	70	90
80	70	90
60	60	90

Modules with big cooking surfaces, equipped with high power stainless steel tubular burners. Supplied piezoelectric ignition, pilot flame, valved tap with safety thermocouple. A special stainless steel dome, used to cover the burners, eliminates any annoying smoke emission and help burners work efficiently in time, keeping them clean and efficient. The AISI 304 stainless steel hob, the inclined grill, the sauce groove and collection box guarantee the greatest hygiene and cleanliness.

Potenze disponibili

Available powers:

Da - a: kW 4 14
From - to: kcal/h 3.440 12.040

Fry top elettrici e in vitroceramica Electric & pyroceram fry tops



Superficie di cottura liscia in acciaio satinato, lucidata o cromata, rigata, e doppia anche mista: 1/2 liscie e 1/2 rigate o liscie in vitroceramica. Superficie di cottura dotata di canalina convogliamento sughi e foro di scarico. Camino rialzato e paraspruzzi laterali. Bruciatori in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Speciali resistenze corazzate in acciaio inox incoloy e a filamento, nei modelli in vitroceramica, sono applicate sotto il piano cottura. Regolazione temperatura 50- 300 °C, spie di controllo tensione e lavoro.

A wide range of choice for the cooking surfaces: smooth satin finish polished steel or hard chrome, scored and double also mixed, 1/2 smooth and 1/2 scored or smooth pyroceram. Raised stack and side spray guards. Special incoloy stainless steel armoured and filament heating elements in the pyroceram models, are installed under the fry top. Temperature adjustment 50-300 °, voltage and working control luminous indicators.

Dimensioni disponibili

Available dimensions:

Larghezza, profondità, altezza:
width, depth, height:

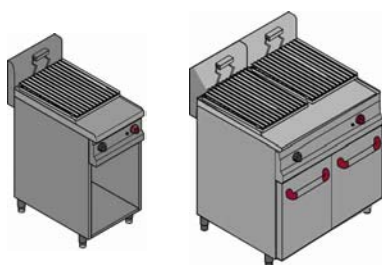
40	90	90
80	90	90
40	70	90
70	70	90
80	70	90
30	60	90
60	60	90

Potenze disponibili

Available powers:

Da - a: From - to: kW 2,7 13,7

Griglie elettrica ad acqua Comfort power Comfort power electric and water grill



Nuovo sistema di grigliatura che mantiene la morbidezza del prodotto. L'acqua nell'apposita vasca sottostante le resistenze diminuisce sensibilmente i fumi. Ampia superficie di cottura, resistenze in acciaio inox incoloy ad alta potenza. Termostato di lavoro e di sicurezza con spie di controllo "power" e "temperatura". Pratico rubinetto carico acqua sul cruscotto e troppopieno in vasca. Camino rialzato con funzione paraspruzzi, regolazione temperatura da 160 a - 320°C. Regolazione temperatura 50- 300 °C.

A new grilling system that keeps food tender. The water in the tank under the resistances significantly reduces smoke. Operating and safety thermostats with "power" and "temperature" control lights. Practical water fill faucet on panel and over flow in tank. Raised chimney with spray guard function. Temperature adjustment 160 - 320°C.

Dimensioni disponibili

Available dimensions:

Larghezza, profondità, altezza:
width, depth, height:

40	90	90
80	90	90
40	70	90
80	70	90
60	60	90

Potenze disponibili

Available powers:

Da - a: kW 7 18
From - to: