

## Fry-top gaz, 1/2 plaque lisse 1/2 plaque nervurée



Surface de travail réalisée en acier inox AISI 304 et épaisseur 10/10. Soudure hermétique des plaques au plan afin d'éviter interstices. Plaques lisses, nervurées ou mixtes réalisées en acier inox. Plaques inclinées de 10 mm pour faciliter la collecte des graisses. Allumage du brûleur pilote par piézo-électrique. Réglage de la température à travers un robinet de sécurité avec thermocouple ou valve de sécurité.

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité.

Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.

- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz). Modèles chromés avec thermostat de sécurité ( sur commande )



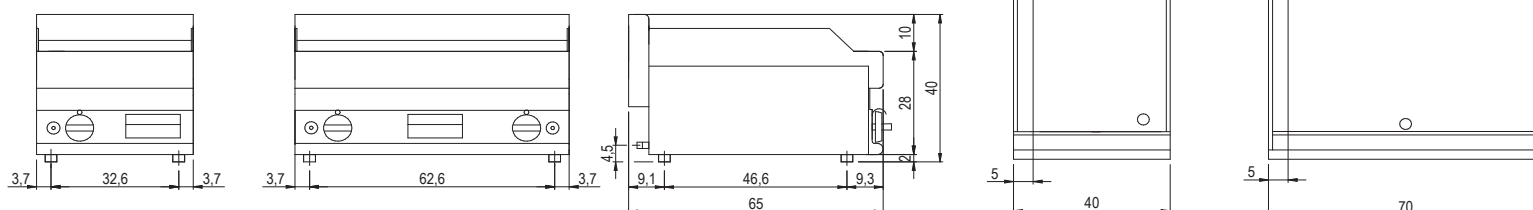
**MARQUE MODULAR**

**REF: FU 65/70 FTRG**

**DIMENSION : 700x650x280h mm**

**PUISSANCE Gaz : 11,4 kW**

**VERSION : GAZ**



CASABLANCA  
Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)  
Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47  
Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48  
Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com