FRY-TOPS

PRESTACIONES

- Gama de planchas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor, especialmente tratado para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Quemador tubular bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Modelos sin cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y regulación por grifo para alcanzar 370°C aprox. Recomendado su uso para el trabajo con carnes.
- Modelos con cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y regulación por válvula termostática MINISIT de 100°C a 295°C. Baño de cromo duro (de 50-100 micras). Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Patas regulables en altura.

FICHA TÉCNICA

	MERFRYTOP 55-40 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-60 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-60 CD SOBREMESA	MERFRYTOP 55-90 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-90 CD SOBREMESA
Dimensiones (A x F x H)	400 x 550 x 290 mm	600 x 550 x 290 mm	600 x 550 x 290 mm	900 x 550 x 290 mm	900 x 550 x 290 mm
Acabado placa	Hierro	Hierro	Cromo Duro	Hierro	Cromo Duro
Espesor	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm
Superficie útil	383 × 432 mm	583 × 432 mm	583 × 432 mm	883 × 432 mm	883 × 432 mm
Quemadores bajo placa	1 x 8 kw	(1 x 4 kw) + (1 x 8 kw)	1 x 12.5 kw	2 x 8 kw	2 x 8 kw
Potencia	8 kw	12 kw	12.50 kw	16 kw	16 kw
Consumos	0.62 GLP Kg/h "0.85 GN Nm^3/h"	0.93 GLP Kg/h "1.27 GN Nm^3/h"	0.97 GLP Kg/h "1.32 GN Nm^3/h"	1.24 GLP Kg/h "1.69 GN Nm^3/h"	1.24 GLP Kg/h "1.69 GN Nm^3z/h"
Presión nominal	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
Peso neto	40 kg	51 kg	54 kg	75 kg	88 kg
Código	CC55FTSOFE40G	CC55FTSOFE60G	CC55FTSOCR60G	CC55FTSOFE90G	CC55FTSOCR90G

Accesorios	SOPORTE 40 CM	SOPORTE 60 CM	SOPORTE 90 CM
Código	CCACFTSO540	CCACFTSO560	CCACFTSO590
		KIT DE PATAS	
		CCACKITPA	

MERFRYTOP 55-40 SOBREMESA
+ KIT DE PATAS

MERFRYTOP 55-60 CD SOBREMESA
+ KIT DE PATAS

MERFRYTOP 55-90 SOBREMESA
+ KIT DE PATAS

SOPORTES

- Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400 y 600 y 900 mm de ancho y 435 mm de profundo (retranqueados para facilitar el paso de conexiones).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto.
- Posibilidad de incorporar puertas (opcional).
- Patas regulables en altura.