



MGFTA911R

Ref. 1129.220.004

Fry-top a gás monobloco, placa canelada, móvel com portas

Superfície de confecção com 2 zonas de aquecimento separadas. Placa com espessura 15 mm, soldada à superfície de trabalho com orifício para drenagem de gorduras.

Superfície de trabalho estampada em aço inox com 2 mm de espessura para uma eficiente recolha de líquidos.

Estrutura passante em aço inox com acabamento Scotch -Brite.

Pés reguláveis de 150-200 mm em aço inox.

Fácil acesso frontal a todos os componentes funcionais.

Queimador cromado com chama auto-estabilizadora. Ignição automática. Regulação da temperatura através de termostato com sistema de segurança que interrompe a passagem do gás em caso de extinção de chama; chama/piloto lateral.

Cuba GN 1/2 para a recolha de gorduras.

Características Técnicas

Dimensões (LPH)	900x1100x850 mm
Potência	18 kW
Consumo	Metano G20 1.903 m3/h; G30/G31 1418/1398 g/h
Placa	830x705 mm
Peso	170 kg