

Línea de cocción

Fry-top rayada

LÍNEA 600

Características principales:

- Gama completa de fry-tops rayadas de sobremesa con posibilidad de ubicarlas sobre su correspondiente soporte.
- Disponibles tanto en versión eléctrica como en gas.
- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, freidoras, baño maría, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con freidoras, baño maría, fry-tops, etc.

Características técnicas

Modelos		MG 40	MG 60	ME 40	ME 60
Ancho exterior	mm	400	600	400	600
Fondo exterior	mm	600	600	600	600
Alto exterior	mm	270	270	270	270
Peso	kg	38	56	38	56
Dimensiones de la plancha	mm	400x550	600x550	400x550	600x550
Quemadores	nº	2	4	2	4
Tensión/Fases	V/nº	380/3	380/3	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	-	-	5	7,5
Potencia a gas	kW	5,1	7,2	-	-

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

FRY-TOP RAYADA

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación,
montaje y puesta
en marcha



Mantenimiento,
revisión y puesta
a punto



Garantía total



Garantía mano
de obra



Personalización
de proyectos



FRY-TOP MG 40 RAYADA GAS



FRY-TOP MG 60 RAYADA GAS

Modelos	SOBREMESA RAYADA A GAS		SOBREMESA RAYADA ELÉCTRICA	
	MG 40	MG 60	ME 40	ME 60
Código	7MBM0023	7MBM0024	7MBM0025	7MBM0026
Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60		
Código	7MBM0040	7MBM0041		

🕒 Consultar stock disponible de todos los modelos
*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239