



Catálogo
CATERING
Capítulo
COCCIÓN

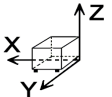
Modelo
FTE6-05 R 380-415V 3N

19005352

21/12/2018

FRY-TOP ELECTRICO, FTE6-05 R
 Construcción en acero inoxidable.
 Superficie: 20 dm². 34 x 55 cm.
 Placa de asado ranurada.
 Resistencias blindadas, con pilotos indicadores de máquina conectada y máquina calentando.
 Regulación termostática de la temperatura de la placa 120 °C - 310 °C.
 Bandeja recoge grasas extraíble.

DIMENSIONES



| | | | |
|--------------|----------------------|---------------|----------------------|
| X Ancho | 400 mm | X Ancho bruto | 455 mm |
| Y Fondo | 432 mm | Y Fondo bruto | 720 mm |
| Z Alto | 445 mm | Z Alto bruto | 580 mm |
| Peso neto | 40,0 kg | Peso bruto | 45,0 kg |
| Volumen neto | 0,077 m ³ | Volumen bruto | 0,190 m ³ |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

| | |
|------------------------|---------------|
| Potencia calentamiento | 4,80 kW |
| Potencia eléctrica | 4,500 kW |
| Voltaje | 380-415V - 3N |
| Amperaje | 7 A |
| Frecuencia eléctrica | 50/60Hz |



Catálogo
CATERING

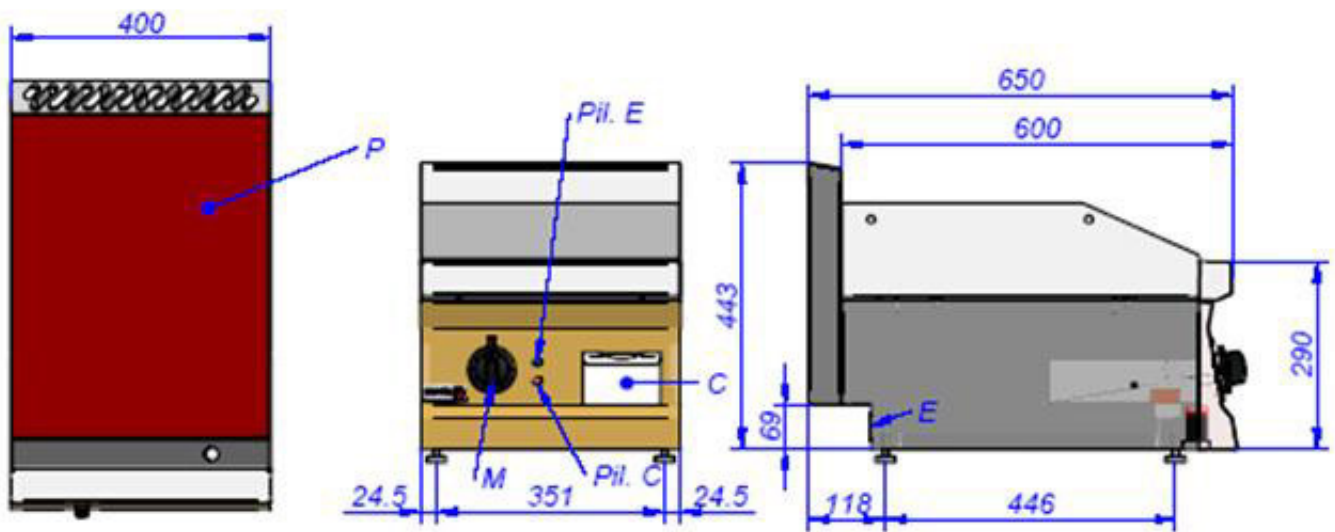
Capítulo
COCCIÓN

Modelo
FTE6-05 R 380-415V 3N

19005352

21/12/2018

FTE6-05 I, FTE6-05R, FTE/C6-05L



*E: Conexión Eléctrica
M: Mando de termostato
Pil. E: Piloto calentamiento
Pil. C: Piloto Conexión
C: Caja Recogegrasas
P: Plancha de asado*

*E: Connetion Electric
M: Thermostat control
Pil. E: Pilot Heating
Pil. C: Pilot Connection
C: Grease Collector Tray
P: Grill Plate*