



**Catálogo**  
**CATERING**  
**Capítulo**  
**COCCIÓN**

**Modelo**  
**FTE6-10 C L 380-415V 3N**

19005928

21/12/2018

**FRY-TOP ELECTRICO, FTE/C6-10 L**

Construcción en acero inoxidable.

Superficie: 30 dm<sup>2</sup>.

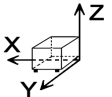
Placa de asado lisa en chapa de acero con baño de cromo de 50 micras de espesor.

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	600 mm	X Ancho bruto	655 mm
Y Fondo	650 mm	Y Fondo bruto	720 mm
Z Alto	445 mm	Z Alto bruto	580 mm
Peso neto	62,0 kg	Peso bruto	64,0 kg
Volumen neto	0,174 m <sup>3</sup>	Volumen bruto	0,274 m <sup>3</sup>

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Potencia calentamiento	6,40 kW
Potencia eléctrica	6,300 kW
Voltaje	380-415V - 3N
Amperaje	13 A
Frecuencia eléctrica	50/60Hz



Catálogo  
**CATERING**

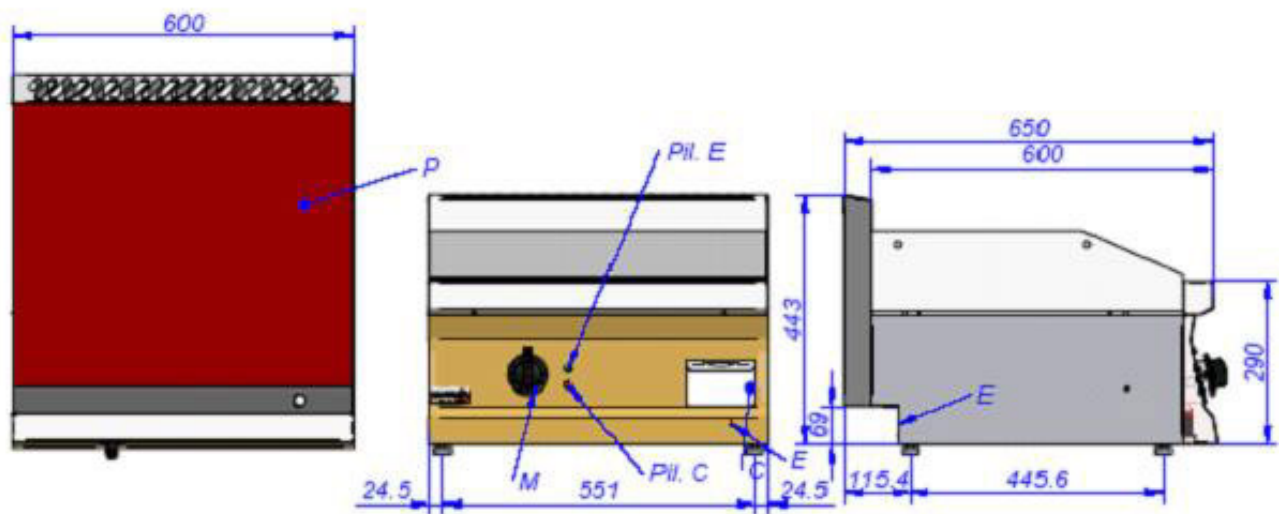
Capítulo  
**COCCIÓN**

Modelo  
**FTE6-10 C L 380-415V 3N**

19005928

21/12/2018

**FTE6-10 L, FTE6-10R, FTE/C6-10L**



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

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