



- Fry Top
- Griddle Plate
- Grillplatte
- Fry-Top
- Fry-Top

- - Modelli top, su vano aperto o su vano chiuso
 - Piano superiore arrotondato in acciaio inox AISI 304
 - Piastra di cottura al cromo duro lucido spessore mm.15 o acciaio dolce levigato, spessore mm.15, disponibili lisce, rigate o 1/2 lisce e 1/2 rigate
 - Alzatine paraspruzzi in acciaio inox AISI 304
 - Canalina frontale con foro di scarico e cassetto raccolta olio e grassi
 - Modelli a gas: Bruciatori gas a due tubi fiamma ad alto rendimento: nr.1 zona cottura nei modelli mm.350/400 e nr.2 zone indipendenti nei modelli mm.700/800
 - Modelli con piastra al cromo: termostato di sicurezza, regolazione min 100° max 270°C, termocoppia e accensione piezo elettrica
 - Modelli con piastra in acciaio dolce: rubinetto valvolato, termocoppia e accensione piezo elettrica, con regolazione temperatura max-min
 - Modelli elettrici: Controllo potenza con interruttore-termostato; Termostato da 100°C-270°C per la temperatura di lavoro e termostato di sicurezza a ripristino manuale.
 - Manopole e maniglie in materiale atermico
 - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
 - Certificazione di conformità CE/IMQ

- - Bench models, on open stand or with closed cupboard
 - Rounded work surface in AISI 304 stainless steel
 - Bright and hard chrome cooking plate, thickness mm.15 or mild steel plate mm.15 both with different versions: smooth, grooved or 1/2 smooth and 1/2 grooved
 - Splashguards in AISI 304 stainless steel
 - Front grease runner with hole-drain and fat collection drawer
 - Gas models: high efficiency gas burners with two flame tubes: nr. 1 cooking area in models mm. 350/400 and nr. 2 independent cooking areas in models mm.700/800
 - Models with chromium cooking plate: safety thermostat, setting min 100° max 270°C thermocouple and piezoelectric ignition
 - Models with steel plate: gas safety tap, thermocouple and piezoelectric ignition with max-min temperature adjustment
 - Electric models: Power controlled by a switch-thermostat; thermostat from 100°C to 270°C for working temperature and manual reset safety thermostat
 - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
 - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
 - Certified according to EC/IMQ standards

- - Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen, mit Elektro- bzw. Gasbackofen
 - Abgerundeter Oberteil aus Edelstahl AISI 304 18/10
 - Hartverchromte Grillplatte mm.15 oder Stahlplatte in glatter, gegrillter bzw. 1/2 glatter und 1/2 gerillter Version;
 - Aufkantung aus AISI 304 18/10
 - Ablaufrinne mit Ablauföffnung und Fettablaufschräble
 - Gasmmodell: Leistungsfähige in 2-Rohr Gasbrennern: nr.1 Gasbrenner in der Ausführung mm.350/400 und nr. 2 unabhängigen Gasbrennern in der Ausführung mm.700/800
 - Modell in hartverchromter Grillplatte: Thermostatventil min 100°C max 270°C, Thermoelement und Piezozündung
 - Modell in Sonderstahl mm.15: Gashahn, Thermoelement und Piezozündung, mit Temperaturregelung Min - Max
 - Elektromodell: Temperaturregler durch Zündung-thermostat 100°C-270°C und dazugehörigen Sicherheitsthermostat mit Allgemeinleuchte und Heizkörperleuchte.
 - Wärmeisolierten Regler
 - Verstellbare FüÙe in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
 - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique ou gaz
 - Plan supérieur arrondi, en acier inoxydable AISI 304
 - Plaque de cuisson au chrome dur poli épaisseur mm.15 ou en acier poli épaisseur mm.15, plaques en plusieurs versions lisses, nervurées ou 1/2 lisses et 1/2 nervurées
 - Rebords en acier inoxydable AISI 304
 - Goulotte frontale avec orifice d'évacuation et tiroir de récupération des graisses extractible
 - Brûleurs haut rendement: nr. 1 secteur de cuisson dans les modèles mm.350/400 et nr.2 secteurs indépendants dans les model mm.700/800
 - Modèles avec plaque de cuisson au chrome: thermostat de sécurité min. 100°C max. 270°C, thermocouple et allumage piézo-électrique
 - Modèles avec plaque de cuisson en acier poli: robinet gaz de sécurité, thermocouple et allumage piézo-électrique, avec réglage max - min 100° max 270°C
 - Modèles électriques: Réglage de température à l'aide d'un thermostat 100°C-270°C avec thermostat de sécurité et voyant de fonctionnement et voyant pour fonctionnement éléments chauffants.
 - Manettes et poignées en matériel athermique
 - Pieds réglables inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
 - Certification de conformité CE/IMQ

- Modelos de sobremesa, abiertos o cerrados con puertas
- Encimera redondeada de acero inoxidable AISI 304
- Plancha de cocción de cromo mm.15 o plancha de acero mm.15: ambas pueden ser lisas, estriadas o 1/2 lisas y 1/2 estriadas
- Petos antisalpicaduras de acero inoxidable AISI 304
- Bandeja con oyo de desagüe y cajón recoge-grasas
- Modelos a gas: quemadores a alto rendimiento con dos tubos llama: nr. 1 zona de cocción en los modelos de mm. 350/400 y nr. 2 zonas de cocción independientes en los modelos de mm. 700/800
- Modelos con plancha en cromo: válvula termostática de seguridad min 100° max 270°C termopar y encendido piezoeléctrico
- Modelos con plancha en acero: válvula de seguridad, termopar y encendido piezoeléctrico, con regulación de la temperatura min-máx
- Modelos eléctricos: Potencia controlada con interruptor-termostato; termostato de 100°C a 270°C para la temperatura de trabajo y termostato de seguridad con restablecimiento manual
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



Modello Modell Modèle Modelo	E7/FTE1BBL E7/FTE1BBLC	E7/FTG1BBL E7/FTG1BBLC	E7/FTE1BBR E7/FTE1BBRC	E7/FTG1BBR E7/FTG1BBRC	E7/FTE2BBL E7/FTE2BBLC	E7/FTG2BBL E7/FTG2BBLC	E7/FTE2BBR E7/FTE2BBRC	E7/FTG2BBR E7/FTG2BBRC	E7/FTE2BBM E7/FTE2BBMC	E7/FTG2BBM E7/FTG2BBMC
Dimensioni Dimensions Außenabmessungen n Dim. Exterior Dim. Exteriores	mm. 350x700x850h Top mm 270h		mm. 350x700x850h Top mm 270h		mm. 700x700x850h Top mm 270h		mm. 700x700x850h Top mm 270h		mm. 700x700x850h Top mm 270h	
Tipo piastra Griddle Plate type Art der Kochplatte Type de plaque Tipo de plancha	mm. 345x530 dm ² 18		mm. 345x530 dm ² 18		mm. 695x530 dm ² 37		mm. 695x530 dm ² 37		mm. 695x530 dm ² 37	
Potenza Power Leistung Puisance Potencia	kW 5,4 3NAc400V 13,5A		kW GAS 6,0 x 1		kW 10,8 3NAc400V 27A		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0		Kw 10,8 3NAc400V 27A	
Potenza Power Leistung Puisance Potencia	kW 5,4 3NAc400V 13,5A		kW GAS 6,0 x 1		kW 10,8 3NAc400V 27A		kW GAS 6,0 x 2 = kW 12,0		Kw 10,8 3NAc400V 27A	
Dimensioni Dimensions Außenabmessungen n Dim. Exterior Dim. Exteriores	400x700x850h Top mm 250h		400x700x850h Top mm 250h		800x700x850h Top mm 250h		800x700x850h Top mm 250h		800x700x850h Top mm 250h	
Tipo piastra Griddle Plate type Art der Kochplatte Type de plaque Tipo de plancha	mm. 395x530 dm ² 21		mm. 395x530 dm ² 21		mm. 790x530 dm ² 42		mm. 790x530 dm ² 42		mm. 790x530 dm ² 42	