



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

- 🇮🇹 - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite
- 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
- Alzature paraspruzzi in acciaio inox AISI 304
- Canalina frontale con foro di scarico e cassettoni 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

- 🇩🇪 - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite
- 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 Fettablaufschublade
- Gasmodell: 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 Füße in Chromnickelstahl AISI 304 - 18/10;
- CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ – Italien.

- 🇬🇧 - Entirely in AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite
- 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

- 🇫🇷 - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite
- 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

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- 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



	L9/FTE2BBL	L9/FTG2BBL	L9/FTE2BBR	L9/FTG2BBR	L9/FTE4BBL	L9/FTG4BBL	L9/FTE4BBR	L9/FTG4BBR	L9/FTE4BBM	L9/FTG4BBM
	L9/FTE2BBLCL	L9/FTG2BBLCL	L9/FTE2BBRC	L9/FTG2BBRC	L9/FTE4BBLCL	L9/FTG4BBLCL	L9/FTE4BBRC	L9/FTG4BBRC	L9/FTE4BBMC	L9/FTG4BBMC
<b>Modello</b>										
<b>Model</b>	L9/FTE2BAL	L9/FTG2BAL	L9/FTE2BAR	L9/FTG2BAR	L9/FTE4BAL	L9/FTG4BAL	L9/FTE4BAR	L9/FTG4BAR	L9/FTE4BAM	L9/FTG4BAM
<b>Modell</b>	L9/FTE2BALC	L9/FTG2BAC	L9/FTE2BARC	L9/FTG2BARC	L9/FTE4BALC	L9/FTG4BALC	L9/FTE4BARC	L9/FTG4BARC	L9/FTE4BAMC	L9/FTG4BAMC
<b>Modèle</b>										
<b>Modelo</b>	L9/FTE2BCL	L9/FTG2BCL	L9/FTE2BCR	L9/FTG2BCR	L9/FTE4BCL	L9/FTG4BCL	L9/FTE4BCR	L9/FTG4BCR	L9/FTE4BCM	L9/FTG4BCM
	L9/FTEBCLC	L9/FTG2BCLC	L9/FTE2BCRC	L9/FTG2BCRC	L9/FTE4BCLC	L9/FTG4BCLC	L9/FTE4BCRC	L9/FTG4BCRC	L9/FTE4BCMC	L9/FTG4BCMC
<b>Dimensioni esterne</b> External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterior Dim. Exteriores	mm. 400 x 900 x 850h Top mm 230h		mm. 400 x 900 x 850h Top mm 230h		mm. 800x900x850h Top mm 230h		mm. 800x900x850h Top mm 230h		mm. 800x900x850h Top mm 230h	
<b>Tipo piastra</b> Griddle Plate type Art der Kochplatte Type de plaque Tipo de plancha		mm. 375x640 dm² 24		mm. 375x640 dm² 24		mm. 775x640 dm² 49		mm. 775x640 dm² 49		mm. 775x640 dm² 49
<b>Potenza</b> Power Leistung Puissance Potencia	kW 6,0 3N Ac 400V 15 A		kW 6,0 3N Ac 400V 15 A		kW 12,0 3N Ac 400V 30 A		kW 12,0 3N Ac 400V 30 A		kW 12,0 3N Ac 400V 30 A	
	kW GAS 6,9 X 1		kW GAS 6,9 X 1		kW GAS 13,8 X 2 =kW 27,60		kW GAS 13,8 X 2 =kW 27,60		kW GAS 13,8 X 2 =kW 27,60	