



**80FTG40L FRY 40 L BAJO LIBRE
980 STILE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Construcción en acero inox 304 18/10

Plancha de 360x750x150 y peto inox soldado

2 quemadores por mando garantizan más de 300 °c , incluso en cromo

Dispone de cajón recoge grasas extraíble

Regulación de temperatura de 100°C a 300°C

Piloto funciona con pila

Panel de control facilmente extraíble para limpieza y mantenimiento

Potencia: 2x4kw

Potencia total: 8kw

Conex gas 1/2

Dimensiones: 40x90x90 cm