



**80FTG80L FRY TOP 80 L BAJO  
LIBRE 980 STILE**



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Construcción en acero inox 304 18/10

Plancha de 760x750x150 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 extraible para limpieza y mantenimiento

Potencia: 2x(2x4)kw

Potencia total: 16kw

Conex gas 1/2

Dimensiones: 80x90x90 cm