

# FRY TOP S GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top - thermostaté

CODICE  
CR1650519

MODELLO  
D72/10TSFTTGAR

SERIE  
DIAMANTE 70



## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

En plus d'offrir le plus grand choix de solutions et de plateaux de 2 mm d'épaisseur et de 70 cm de profondeur, cette série possède toute la puissance, la robustesse et la fonctionnalité dont vous avez besoin pour travailler efficacement.

Coques extérieures et pieds en acier inoxydable finition Scotch Brite.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Modularité de la gamme : 200-400-600-800-1200

Large gamme d'accessoires.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

■ Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante de la table de cuisson. ■ Grand canal inondable sur le pourtour de la plaque de cuisson pour recueillir les résidus de cuisson, incliné vers l'avant pour l'écoulement des liquides dans le grand tiroir. ■ Grand tiroir de récupération des graisses. ■ Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine. ■ Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique ■ Bouchon de trop-plein en acier inoxydable, fourni en accessoire, pour la gestion de l'inondation du canal ■ Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public ■ Nouvelle version avec une surface de cuisson identique et un rendement énergétique réduit. L'augmentation du rendement par cm<sup>2</sup> permet de réduire la consommation jusqu'à 15 % par rapport aux versions conventionnelles ■ Brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée avec une grande uniformité de distribution de la chaleur.

■ Gouttière inondable pour recueillir les résidus de cuisson sur le pourtour de la plaque de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et permet de mieux conserver l'humidité des aliments cuits ■ Tiroir de récupération des graisses spacieux pouvant contenir tout le volume du canal périphérique ■ La conception de la plaque rainurée garantit la propreté jusqu'à l'extrémité de la plaque ■ Plaque non soudée pour une maintenance et un remplacement rapides dans le service public ■ Plaque non soudée au bâti de la machine avec optimisation des points structurels sous contrainte thermique ■ Découpe thermique qui facilite le travail de l'utilisateur et des machines adjacentes. ■ Température de cuisson uniforme sur l'ensemble de la plaque. Optimisation de la chaleur dans la zone de cuisson et amélioration du confort de l'opérateur dans la cuisine. ■ Kit de distribution d'eau disponible en tant qu'accessoire

# FRY TOP S GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top - thermostaté

CODICE  
CR1650519

MODELLO  
D72/10TSFTTGAR

SERIE  
DIAMANTE 70

## Informations techniques

SPECIFICATION	DATA
MATÉRIAU	CR1650519
DÉFINITION	D72/10TSFTTGAR FTG RIGATO 430 M40 TE.TOP
LIGNE COMMERCIALE	DIAMANTE
FOURNITURE	GAS
DIM. LARGEUR	400 mm
DIM. PRODUCTIVITÉ	730 mm
DIM. HAUTEUR	250 mm
POIDS NET	40 Kg
VOLUME (net)	0,073
LONGUEUR DU PAQUET	450 mm
LARGEUR DU PAQUET	850 mm
HAUTEUR DE L'EMBALLAGE	570 mm
VOLUME DU PAQUET	0,218 m3
POIDS BRUT D'EMBALLAGE	46 Kg
GAS POWER	6,00
PUISSANCE DU GAZ (G25.3/25mbar)	6,00
MODÈLE CERTIFIÉ	D72/10TSFTTG

CODICE  
CR1650519

MODELLO  
D72/10TSFTTGAR

SERIE  
DIAMANTE 70

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm  
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água	<b>H20</b> Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de água - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Heiss - Warm - Chaud - Caliente - Warm - Morno <b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Drain - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível

# FRY TOP S GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top - thermostaté

CODICE  
CR1650519

MODELLO  
D72/10TSFTTGAR

SERIE  
DIAMANTE 70



Tiroir de récupération des graisses  
spacieux pouvant contenir tout le  
volume du canal périphérique



Découpe thermique qui facilite le  
travail de l'utilisateur et des machines  
adjacentes.



La conception de la plaque rainurée  
garantit la propreté jusqu'à l'extrémité  
de la plaque



Température de cuisson uniforme sur  
l'ensemble de la plaque. Optimisation  
de la chaleur dans la zone de cuisson et  
amélioration du confort de l'opérateur  
dans la cuisine.



Plaque non soudée pour une  
maintenance et un remplacement  
rapides dans le service public



Kit de distribution d'eau disponible en  
tant qu'accessoire



Plaque non soudée au bâti de la  
machine avec optimisation des points  
structurels sous contrainte thermique



Kit de distribution d'eau disponible en  
tant qu'accessoire

# FRY TOP S GAZ M40 plaque AISI - Nervurée - Version Top - thermostaté

CODICE  
CR1650519

MODELLO  
D72/10TSFTTGAR

SERIE  
DIAMANTE 70

## ACCESSOIRES

CODE	MODELLO	DESCRIZIONE
CR1354989	PRPC	Grattoir pour le nettoyage des plaques lisses - chromé
CR1356399	RPR	Raclette à plaque chromée rayée
CR1658619	97CPFT4	Tiroir de nettoyage de frites M40
CR1658609	97TFT	Capuchon de nettoyage de la plancha
CR1354999	PKLR	Lames de remplacement (10PCS)
CR1658639	7AFT4	Protection anti-éclaboussures M40
CR1659229	PAFT4	PORTE-ACCESSOIRES SUPER FRY TOP
CR1659359	AKBFT-1	KIT 3 BOLS GN1/9 H65 MM
CR1659369	AKBFT-2	KIT 2 BACINELLE GN1/6 H65 MM
CR1659379	AKBFT-3	
CR1659259	AGMFT48	GRILLE DE MAINTIEN DE FRY TOP
CR1658699	D794CAFT	CHARGEMENT DE L'EAU POUR FRY TOP M40 - D70 D90 - GAZ OU ÉLECTRIQUE
CR1658979	D74GKSCFT	ÉVACUATION CONTINUE POUR FRY TOP M40 - D70 - GAZ
CR1659009	D74GCSCFT	CHARGEMENT + DÉCHARGEMENT EN CONTINU POUR FRY TOP M40 - D70 - GAS
CR1354789	D72/10B	Base ouverte 40cm Série 70
CR0996979	DBVP4	Support diamant 39,5x3,6x46,5 cm pour compartiments de 40 cm
CR0997009	DBVPA4	Porte-accessoires en diamant 39,5x3,6x46,5 cm pour les compartiments de 40 cm
CR0997029	DAPC	Accessoires pour porte-couteau en diamant
CR0997019	DAPD	Accessoires pour porte-diamants Accessoires pour porte-diamants
CR0997039	DAPS	Accessoires pour étagère à épices en diamant
CR0997049	DAPM	Accessoires pour porte-accessoires diamant
CR0997059	DAPDB	Accessoires pour porte-diamants/porte-bouteilles
CR1353589	DBVC4	Kit de tiroirs 39.5x56x46.5 cm pour compartiments de 40