



## Fry-Tops

Equipos con certificación CE, higiénicos y de fácil limpieza, de diseño ergonómico. Patas regulables. Módulos simples o dobles, éstos últimos con regulación de temperatura en dos zonas. Modelo con placas de 15mm de espesor de acero ST52 lisas, rayadas, o mixtas, o de cromoduro (consultar precios para esta opción).

Superficie de cocción con temperatura homogénea, con ligera inclinación para facilitar su limpieza, y foro para descarga de líquidos. Armario inferior neutro con puertas, con cajón recoge grasas. Control de temperatura mediante termostato de trabajo y termostato de seguridad en modelos eléctricos, y válvula termostática de seguridad en modelos a gas. Modelos eléctricos con testigo luminoso indicador de funcionamiento. Modelos a gas con quemadores tubulares de acero inoxidable, encendido piezoeléctrico y termopar.

## 9 PRODUCTOS DISPONIBLES



Fry-Top [KU.G9I100E]

REF: KU.G9I100E

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tipo:                | Eléctrico       |
| Plancha:             | Lisa            |
| Potencia (en kW):    | 6               |
| Alimentación:        | 400 V / III     |
| Dimensiones (en mm): | 400 x 900 x 900 |



Fry-Top [KU.G9I100G]

REF: KU.G9I100G

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tipo:                | Gas             |
| Plancha:             | Lisa            |
| Potencia (en kW):    | 8               |
| Alimentación:        | -               |
| Dimensiones (en mm): | 400 x 900 x 900 |

Fry-Top [KU.G9I110E]

REF: KU.G9I110E

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tipo:                | Eléctrico       |
| Plancha:             | Rayada          |
| Potencia (en kW):    | 6               |
| Alimentación:        | 400 V / III     |
| Dimensiones (en mm): | 400 x 900 x 900 |

Fry-Top [KU.G9I110G]

REF: KU.G9I110G

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tipo:                | Gas             |
| Plancha:             | Rayada          |
| Potencia (en kW):    | 8               |
| Alimentación:        | -               |
| Dimensiones (en mm): | 400 x 900 x 900 |



Fry-Top [KU.G9I200E]

REF: KU.G9I200E

|       |           |
|-------|-----------|
| Tipo: | Eléctrico |
|-------|-----------|



Fry-Top [KU.G9I200G]

REF: KU.G9I200G

|       |     |
|-------|-----|
| Tipo: | Gas |
|-------|-----|

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Plancha:             | Lisa            |
| Potencia (en kW):    | 12              |
| Alimentación:        | 400 V / III     |
| Dimensiones (en mm): | 800 x 900 x 900 |

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Plancha:             | Lisa            |
| Potencia (en kW):    | 16              |
| Alimentación:        | -               |
| Dimensiones (en mm): | 800 x 900 x 900 |



### Fry-Top [KU.G9I210G]

REF: KU.G9I210G

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tipo:                | Gas             |
| Plancha:             | Rayada          |
| Potencia (en kW):    | 16              |
| Alimentación:        | -               |
| Dimensiones (en mm): | 800 x 900 x 900 |

### REF: KU.G9I220E

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tipo:                | Eléctrico       |
| Plancha:             | Mixta           |
| Potencia (en kW):    | 12              |
| Alimentación:        | 400 V / III     |
| Dimensiones (en mm): | 800 x 900 x 900 |

### Fry-Top [KU.G9I220G]

REF: KU.G9I220G

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Tipo:                | Gas             |
| Plancha:             | Mixta           |
| Potencia (en kW):    | 16              |
| Alimentación:        | -               |
| Dimensiones (en mm): | 800 x 090 x 900 |