

Gamme 550

Fry-top demi-module

Modèle: FT 6100

Les équipements Junex Professionnel accompagnent les tendances du marché et ils sont conçus pour garantir un niveau très élevé en performances. Hauts standards de construction, rentabilité, fiabilité, ergonomie et nettoyage facile sont les arguments que la marque Junex maintient au cours du temps.

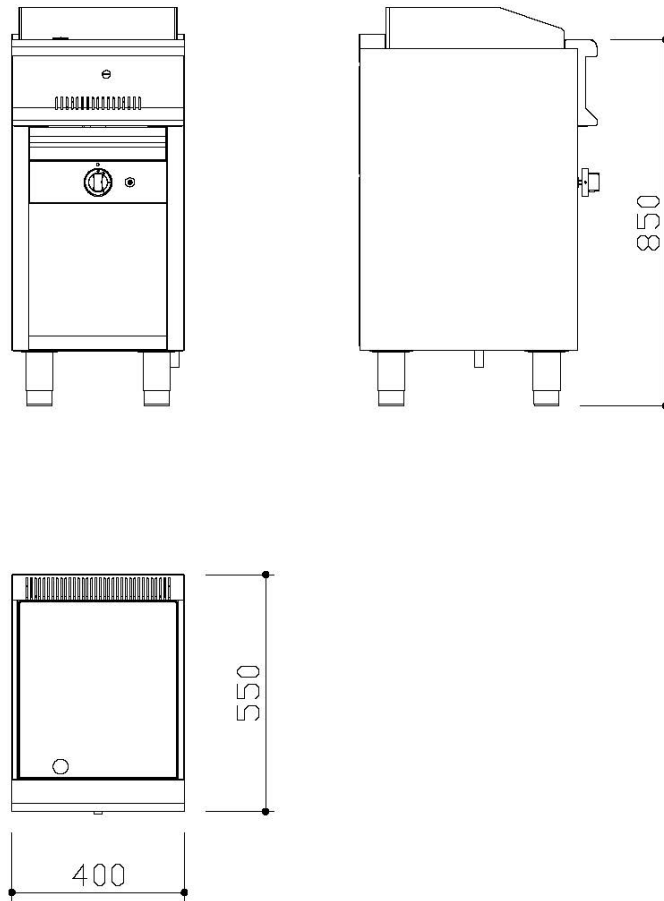
La gamme 550 offre 16 modèles de cuisinières (4 de table, 12 de livre installation), 1 fry-top et 1 friteuse. Détaillé dans cette fiche, le modèle fry-top demi-module.



CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 304.
- Plaque de cuisson lisse en acier doux avec protection anti-éclaboussure en l'acier inoxydable.
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec veilleuse et thermocouple.
- Allumage piézo-électrique.
- Dessus neutre pour rangement.
- Large trou de drain pour récupération des graisses à l'avant.
- Tiroir amovible placé sous la plaque.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur, facilement remplacés par roues.
- Équipés pour fonctionner au gaz naturel (G20) ou GPL (G30/G37) avec de gicleurs de substitution fournis en standard.
- Conforme exigences CE.

**Gamme 550
Fry-top demi-module**



Spécifications

Modèle	FT 6100
Alimentation	Gaz (propane/butane)/ Gaz Naturel
Dimensions externes – mm	
Hauteur	850
Largeur	400
Profondeur	550
Brûleurs	
Puissance - kW	4,7
Quantité	1
Consommation	G 20 - 0,497 m ³ /h G 30 - 0,355 Kg/h G 31 - 0,349 Kg/h
Dimensions internes du base neutre - mm	
Hauteur	310
Largeur	395
Profondeur	500
Poids net - Kg	49

En cas d'erreur d'impression, nous ne pourrions être tenus pour responsables de même que pour toutes éventuelles altérations aux produits, sans préavis. 01 - 2011