

**FRY TOP À GAZ FRY1RMC**

SKU: FRY1RMC

**ADDITIONAL INFORMATION**

|                                           |                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| Puissance Kw                              | <u>4 kW</u>                            |
| Type de surface                           | <u>rigata e cromata</u>                |
| Kcal/h - BTU/h                            | <u>3.308 kcal/h 13.235 BTU/h</u>       |
| Méthane                                   | <u>G20 = 0,41 m³/h G25 = 0,51 m³/h</u> |
| GPL                                       | <u>G30/G31 = 0,31 Kg/h</u>             |
| Brûleurs                                  | <u>1</u>                               |
| Nombre de piézoélectriques                | <u>1</u>                               |
| Dimensions de la plaque de cuisson        | <u>325 x 480 mm</u>                    |
| Dimensions de la machine (l x p x h - mm) | <u>355 x 600 x 300(h) mm</u>           |
| Poids net (kg)                            | <u>24</u>                              |
| Poids brut (Kg)                           | <u>31</u>                              |
| Dimensions de emballage (l x p x h -mm)   | <u>410 x 670 x 430(h) mm</u>           |
| Volume emballage (m3)                     | <u>0.118</u>                           |

Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique.

