

Fry-tops

TEPPANYAKI

Ref:

FCE/7 TY - FLE/7 TY



FCE-150/7 TY

CONSTRUCCIÓN: Modelo realizado en acero inox con 1mm de espesor, acabado Scotch-Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos ergonómicos de latón cromado.

MODELO: Fry-top eléctrico para uso profesional. Dotado de placa lisa, cromada o rectificada. Modelos rectificadas en acero S-355J2+N (Domex) de 20mm de espesor con acabado rectificado. Modelos cromados en acero S-355J2+N (Domex) de 20mm de espesor con acabado cromado, que asegura un rápida y fácil limpieza así como un alto rendimiento del calor en la placa. Dotadas de doble termostato, de trabajo y de seguridad, que garantizan una elevada durabilidad, resistencia y alcanzan la temperatura rápidamente con una regulación de 50 a 300°C. Resistencias blindadas en acero inoxidable. Chimenea trasera especial de 1cm de altura, especial para restaurantes especializados en show-cooking. Cubetas recoge grasas de gran capacidad integradas en los pies soporte de la máquina. En caso de modelos de sobremesa o con soporte por mesa, cajones recoge grasas integrados en el frontal de la máquina.

MANTENIMIENTO: Fácil accesibilidad a los componentes internos de la máquina a través del desmontaje de la parte frontal así como desde la parte inferior del aparato.

DOTACIÓN: Patas regulables en altura, espátula, rasqueta y detergente de muestra.

CONSTRUCTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable avec 1mm d'épaisseur, finition Scotch-Brite poli satiné, détails chromés et profilés arrondis. Manettes de commande ergonomiques en laiton chromé.

MODÈLE: Fry-top à gaz pour usage professionnel. Equipé d'une plaque lisse, chromée ou rectifiée. Modèles rectifiés en acier S-355J2+N (Domex) de 20mm d'épaisseur. Modèles chromés en acier S-355J2+N (Domex) de 20 mm d'épaisseur avec finition chromée, ce qui assure un nettoyage rapide et facile ainsi qu'un haut rendement de la chaleur sur la plaque.

Équipés de soupapes thermostatiques EUROSIT réglées de 50 à 300 ° C avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Allumage des flammes pilote par batterie piézoélectrique. Évacuation des graisses de la combustion au moyen d'une cheminée arrière de 1cm de hauteur, idéal pour les restaurants dédiés au show-cooking. Bacs collecteurs de graisses de grande capacité intégrés dans les pieds support de la machine. Dans les cas des modèles à poser ou avec support pour table, tiroirs collecteurs de graisses intégrés à l'avant de la machine.

ENTRETIEN: Accès facile aux composants internes de la machine grâce au démontage de la partie frontale ainsi que par la partie inférieure de l'appareil.

DOTATION: Injecteurs pour un éventuel changement de gaz, pieds réglables en hauteur, batterie piézoélectrique, spatule, racloir et échantillon de détergent.

CONSTRUCTION: Model made of stainless steel 1mm thickness, scotch brite satin polish finish. Chromed details and rounded profiles. Ergonomic control of chromed brass.

MODEL: Electric Fry-top for professional use. Smooth plate, in rectified or chromed finished. Rectified Models (FLE/7 TY) S355J2+N (Domex) 20mm thickness steel plate with a rectified finished. Chromed models (FCE/7 TY) S355J2+N (Domex) 20mm thickness steel plate with a chromed finished guaranteeing easy, quick cleaning and heat retention in the plate; Equipped with double thermostat, operating and over heat safety.

High durability and rapid heat up 50 – 300degC control. Stainless Steel armoured resistors. Evacuation combustion gases through the chimney 1cm high, specialized for a show-cooking restaurants. High capacity fat collector tanks located inside the feet of the machine. In case of top models or top models with support table, fat collector drawers are located at the front control panel of the machine.

MAINTENANCE: Easy accesibility to the internal components by the easy removal of the front control panel and lower base.

FITTINGS: Appliance is supplied with adjustable feet, spatula, scraper and sample detergent.

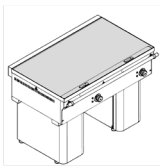
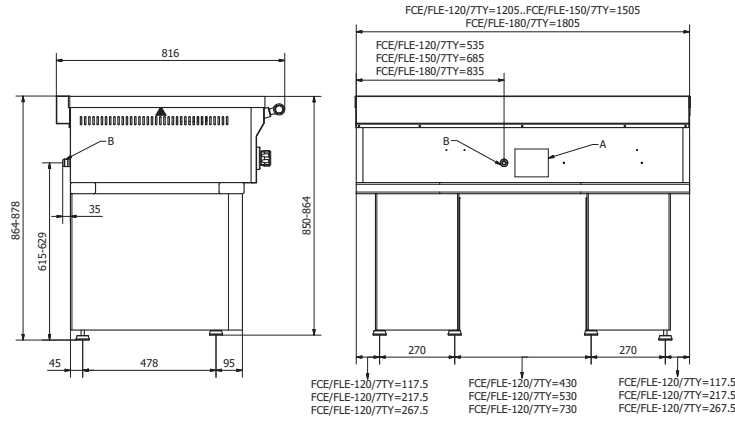


FICHA TÉCNICA

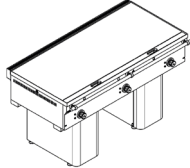
Data Sheet - Fiche technique



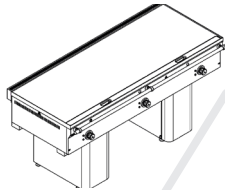
A	Etiqueta de características <i>Data plate · Plaque des caractéristiques</i>
B	Conexión eléctrica 400V-3n <i>Electric connection - Branchement électrique 400V-3n</i>



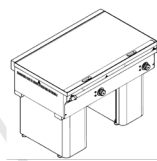
FCE-120/7 TY



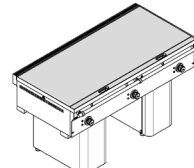
FCE-150/7 TY



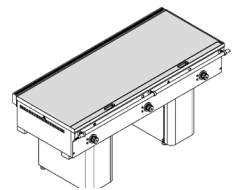
FCE-180/7 TY



FLE-120/7 TY



FLE-150/7 TY



FLE-180/7 TY

Models Modèles	Measurements Mesures	Useful area Surface utile	Plate finished Finition plaque	Total power Total puissance	Volume Volume	Weight Poise
Modelos	Dimensiones	Superficie útil	Acabado placa	Potencia total	Volumen	Peso
	cm	cm	Cromada Rectificada	kW	m ³	kg
FCE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	▲	12	1,42	225
FCE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	▲	15	1,74	262
FCE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	▲	18	2,07	310
FLE-120/7 TY	120,5x82x86h	120x70	▲	12	1,42	225
FLE-150/7 TY	150,5x82x86h	150x70	▲	15	1,74	262
FLE-180/7 TY	180,5x82x86h	180x70	▲	18	2,07	310

Chrome
Chrome

Rectified
Rectifiée

* La empresa se reserva el derecho de introducir sin previo aviso modificaciones en las fichas técnicas y modelos.

* The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notices.

* La Société se réserve le droit d'apporter modification sans préavis.

MAINHO[®]

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles (Barcelona) Spain

Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com

www.mainho.com