



Fry top

Fry tops



La gamma di frytop SERIE 77 offre modelli per le cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero (70 cm) con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Modularità: 40/70. Ottimo allineamento tramite coprigiunto.

Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 con spessore di 1 mm. Il paraspruzzi, in acciaio inox AISI 304 di 3 mm di spessore, è saldato al piano di cottura per una maggiore facilità di utilizzo e pulizia. La piastra di cottura in acciaio dolce ha spessore di 15 mm e lieve pendenza per facilitare le operazioni di pulizia e lo scarico dei grassi in un cassetto estraibile in acciaio inox

con capacità fino a 2 litri. Nei modelli a modulo intero (70 cm) è possibile realizzare cotture differenziate grazie a bruciatori/elementi elettrici riscaldanti indipendenti. Versioni con riscaldamento a gas: bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata e regolazione termostatica della temperatura per un controllo preciso ed un veloce recupero della temperatura impostata. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica del bruciatore.

Versioni con riscaldamento elettrico: resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304; regolazione termostatica della temperatura.



The SERIE 77 frytop range comprises models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Modularity 40/70. Perfect elements connection by joint.

The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. The backsplash, in AISI 304 stainless steel of 3 mm thickness, is welded to the cooking surface for greater ease of use and cleaning. The cooking plate has a thickness of 15 mm and a slight tilt to facilitate cleaning operations and discharge of grease into a removable stainless steel basin with

capacity up to 2 liters. In full modules differentiated cooking can be done with two independently-heating electric burners/elements.

Gas versions: stainless steel burners with self-stabilizing flame and thermostatic temperature control for a quick recovery of the temperature set. Pilot flame with thermocouple safety control. Piezo-electric burner ignition.

Electric versions: armoured stainless steel electric heating elements; thermostatic temperature control.



Modello Model	Piastra Plate			Dimensioni esterne Exterior dimension	Piano cottura Hotplate	Bruciatori gas Gas burners	Resistenze elettriche Heating elements	Tot.	Alimentazione Power supply	Peso Weight
	Liscia Smooth	Rigata Grooved	Cromata Chrome	LxPxH cm	LxP cm	5,5 kW	4 kW	kW	kW	Kg
Su armadio On cupboard										
D77GFTA4L / LC	•		•	40x70x85	35x57	1		5,5		63
D77GFTA4R		•		40x70x85	35x57	1		5,5		63
D77GFTA7L / LC	•		•	70x70x85	65x57	2		11		97
D77GFTA7R		•		70x70x85	65x57	2		11		97
D77GFTA7LR / LRC	•	•	•	70x70x85	65x57	2		11		97
D77EFTA4L / LC	•		•	40x70x85	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60	63
D77EFTA4R		•		40x70x85	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60	63
D77EFTA7L / LC	•		•	70x70x85	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60	97
D77EFTA7R		•		70x70x85	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60	97
D77EFTA7LR / LRC	•	•	•	70x70x85	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60	97
TOP										
D77GFT4L / LC	•		•	40x70x25	35x57	1		5,5		43
D77GFT4R		•		40x70x25	35x57	1		5,5		43
D77GFT7L / LC	•		•	70x70x25	65x57	2		11		75
D77GFT7R		•		70x70x25	65x57	2		11		75
D77GFT7LR / LRC	•	•	•	70x70x25	65x57	2		11		75
D77EFT4L / LC	•		•	40x70x25	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60	43
D77EFT7R		•		40x70x25	35x57		1	4	400V, 3N, 50/60	43
D77EFT7L / LC	•		•	70x70x25	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60	75
D77EFT7R		•		70x70x25	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60	75
D77EFT7LR / LRC	•	•	•	70x70x25	65x57		2	8	400V, 3N, 50/60	75



