

**TABLE TOP EQUIPMENT**

 ATTREZZATURA DA BANCO E SNACK  
 APPAREILS A COMPTOIR ET SNACK  
 EQUIPOS DE MOSTRADOR Y SNACK

# ELECTRIC FRY TOPS

 FRY TOP ELETTRICI  
 PLAQUES A SNACKER ELECTRIQUES  
 FRY TOP ELÉCTRICOS

**PE 610M-S**

**PE 400L**

**PE 610L**

**PE 610R-S**

**PE 830L**

**GENERAL SPECIFICATIONS**

CARATTERISTICHE GENERALI | ALLGEMEINE ANGABEN | DONNEES GENERALES | CARACTERÍSTICAS GENERALES



Stainless steel body, cooking surface in smooth or grooved steel (1/2 smooth, 1/2 grooved mod. PE610M, PE610M-S only), adjustable thermostat 0-300 °C, fat collection drawer.



Corpo in acciaio inox, piano di cottura in acciaio liscio o rigato (1/2 liscio, 1/2 rigato solo per mod. PE610M, PE610M-S), termostato regolabile 0-300 °C, cassetto raccolta residui di cottura.



Carrosserie en acier inox, surface de cuisson en acier lisse ou nervuré (1/2 lisse, 1/2 nervuré uniquement pour mod. PE610M, PE610M-S), thermostat réglable 0-300 °C, tiroir de récupération des résidus de cuisson.



Cuerpo en acero inoxidable, superficie de cocción de acero liso o nervado (1/2 liso, 1/2 nervado solo para mod. PE610M, PE610M-S), termostato regulable 0-300 °C, cajón de recogida de residuos de cocción.

		PE 610L	PE 610R	PE 610M	PE 830L	PE 830R
<b>cooking surface</b> / piano cottura surface de cuisson / superficie de cocción	mm	587 x 400	587 x 400	587 x 400	827 x 400	827 x 400
<b>griddle type</b> / tipo di piastra type de plaque / tipo de placa		smooth / liscia lisse / lisa	grooved / rigata nervuré / nervada	1/2 smooth / liscia / lisse / lisa 1/2 grooved / rigata nervuré / nervada	smooth / liscia lisse / lisa	1/3 grooved / rigata nervuré / nervada 2/3 smooth / liscia / lisse / lisa
<b>temperature</b> / temperatura température / temperatura	°C	0-300	0-300	0-300	0-300	0-300
<b>power supply</b> / alimentazione alimentation / alimentación	V	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz
<b>power</b> / potenza puissance / potencia	kW	6	6	6	9	9
<b>net weight</b> / peso netto poids net / peso neto	kg	35	35	35	55	55
<b>dimensions</b> / dimensioni dimensions / dimensiones	mm	590 x 500 x 255 h	590 x 500 x 255 h	590 x 500 x 255 h	830 x 500 x 255 h	830 x 500 x 255 h
		PE 400L	PE 400R	PE 610M-S	PE 610L-S	PE 610R-S
<b>cooking surface</b> / piano cottura surface de cuisson / superficie de cocción	mm	397 x 400	397 x 400	587 x 400	587 x 400	587 x 400
<b>griddle type</b> / tipo di piastra type de plaque / tipo de placa		smooth / liscia lisse / lisa	grooved / rigata nervuré / nervada	1/2 smooth / liscia / lisse / lisa 1/2 grooved / rigata nervuré / nervada	smooth / liscia lisse / lisa	grooved / rigata nervuré / nervada
<b>temperature</b> / temperatura température / temperatura	°C	0-300	0-300	0-300	0-300	0-300
<b>power supply</b> / alimentazione alimentation / alimentación	V	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>power</b> / potenza puissance / potencia	kW	3	3	3,5	3,5	3,5
<b>net weight</b> / peso netto poids net / peso neto	kg	22	22	35	35	35
<b>dimensions</b> / dimensioni dimensions / dimensiones	mm	400 x 500 x 255 h	400 x 500 x 255 h	590 x 500 x 235 h	590 x 500 x 235 h	590 x 500 x 235 h