




Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
VS9080FTRET	CATALOGUE	V112
HS Code	84198180	
Capacity	695x610 mm	

Dim. mm (WxDxH)	Energy	KW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
800 x 900 x 250		15,000	400	3F+N	50/60	1	87.80

GB Electric griddle, top version, 1/3 grooved plate and 2/3 smooth, TERMA PLUS

Side panels, bottom and back made in stainless steel. Top made in stainless steel AISI 304 20/10. Flue made in enamelled cast-iron. Pressed surface and cooking plates hermetically welded together to guarantee ease of cleaning standards. Cooking plate in satin. 10 mm sloping surface to easily collect grease. Extractable drawer for grease drain and collection. Heavy-duty heating elements. Cooking temperature monitored by thermostats. Equipped with safety thermostat. Special designed knobs to avoid water penetration in the control panel.

I Fry-top elettrico versione top, 1/3 rigata e 2/3 piastra liscia, TERMA PLUS

Fianchi, fondo e schienale in acciaio inox. Piano in acciaio inox AISI 304 20/10. Camino posteriore in ghisa smaltata. Saldatura ermetica delle piastre di cottura al piano incassato per garantire una migliore pulizia, privo di spigoli vivi. Superficie satinata. Piastra inclinata di 10 mm per facilitare la raccolta dei grassi. Cassetto raccolta grassi. Riscaldamento ottenuto con resistenze corazzate. La temperatura di cottura è regolata termostaticamente. Dotato di termostato di sicurezza. Manopole di comando a labirinto che impediscono penetrazione di acqua all'interno durante le operazioni di pulizia.

D Elektro-Grillplatte, Tischmodell, 1/3 gerillt und 2/3 glatt, TERMA PLUS

Seitenwände, Boden und Rückseite aus Edelstahl. Arbeitsfläche hergestellt aus Edelstahl AISI 304 20/10. Kamin aus emailliertem Gusseisen. Tiefgezogene Arbeitsoberfläche und Grillplatte hermetisch miteinander verschweißt, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten. Grilloberfläche aus Stahl. 10 mm geneigte Oberfläche zum einfachen Sammeln von Fett. Ausziehbare Schublade zum Ablassen und Sammeln von Fett. Hochleistungsheizelemente. Kochtemperatur durch Thermostate überwacht. Mit Sicherheitsthermostat. Speziell designte Knöpfe, um das Eindringen von Wasser in das Bedienfeld zu vermeiden.

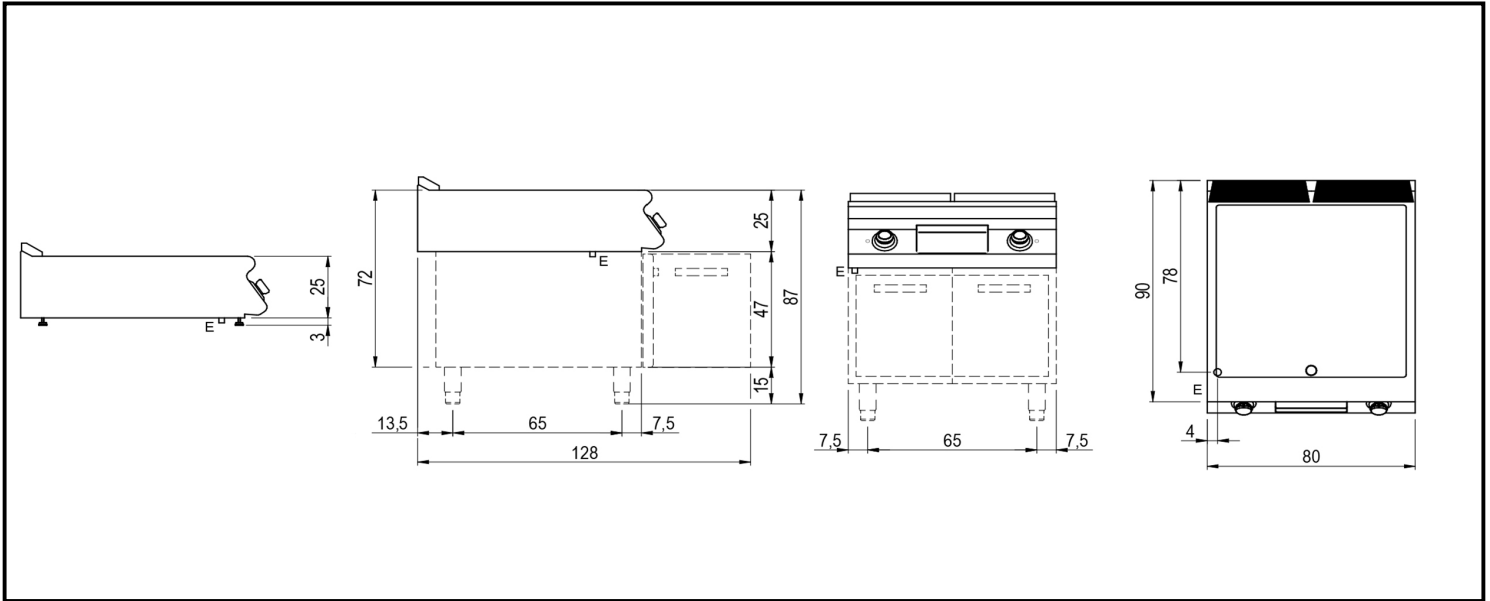
E Plancha eléctrica versión top, 1/3 rayada y 2/3 pulida, TERMA PLUS

Paneles laterales, fondo y respaldo fabricados en acero inoxidable. Tapa realizada en acero inoxidable AISI 304 20/10. Conducto de humos realizado en hierro fundido esmaltado. Superficie de trabajo embutida y placas de cocción soldadas herméticamente entre sí para garantizar la facilidad de limpieza. Placa de cocción en acero. Superficie inclinada de 10 mm para recoger fácilmente la grasa. Cajón extraíble para drenaje y recogida de grasas. Elementos calefactores de alta resistencia. Temperatura de cocción controlada por termostatos. Con termostato de seguridad. Perillas de diseño especial para evitar la penetración de agua en el panel de control.

FR Fry-top électrique, top, 1/3 rainurée et 2/3 plaque lisse, TERMA PLUS

Panneaux latéraux, fond et dos en acier inoxydable. Plateau en acier inoxydable AISI 304 20/10. Conduit en fonte émaillée. Surface de travail emboutie et plaques de cuisson soudées hermétiquement pour garantir la facilité de nettoyage. Plaque de cuisson en acier. Surface inclinée de 10 mm pour recueillir facilement la graisse. Tiroir extractible pour l'évacuation et la collecte des graisses. Éléments chauffants robustes. Température de cuisson surveillée par des thermostats. Avec thermostat de sécurité. Boutons spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande.

Painéis laterais, fundo e verso em aço inoxidável. Tampo em aço inoxidável AISI 304 20/10. Conduta em ferro fundido esmaltado. Superfície de trabalho estampada e placas de cozimento hermeticamente soldadas para garantir padrões de limpeza fáceis. Placa de cozinha em aço. Superfície inclinada de 10 mm para fácil coleta de graxa. Gaveta extraível para drenagem e recolha de gorduras. Elementos de aquecimento resistentes. Temperatura de cozimento monitorada por termostatos. Com termostato de segurança. Botões especialmente projetados para evitar a penetração de água no painel de controle.



OPTIONAL ACCESSORIES



Code: VRASFTR

Catalogue: CATALOGUE

Page: V077

Scraper for grooved griddle plates
Schaber für gerillte Grillplatten



Code: VS80PRCAM

Catalogue: CATALOGUE

Page: V076

Flue extension line VS700 and VS900, w=800 mm
Kaminverlängerung Serie VS700 und VS900, B=800 mm



Code: VS9080B

Catalogue: CATALOGUE

Page: V083

Open cabinet 800 mm
Offener Unterbau 800 mm



Code: Z/GSFT

Catalogue: CATALOGUE

Page: 052CS

Scraper for smooth griddle plates
Schaber für glatte Grillplatten



Code: Z/M95109400

Catalogue: CATALOGUE

Page: V063

Plug for fry-top simple version
Stöpsel für Grillplatte Simple