

Technical Information | معلومات فنية

FRY TOPS	الرمز CODE	الأبعاد الخارجية External Dimensions (WxDxH) cm	مساحة سطح الطبخ Cooking Surface Dim (WxD) cm	نوع سطح الطبخ، حديد Cooking Surface Type Steel Flat 1/2 Ribbed	نوع سطح الطبخ، كروم Cooking Surface Type Chrome Flat 1/2 Ribbed	المطلة المستخدمة للخوابية (غاز) Heat Input: Gas (Kw)	المطلة المستخدمة للخوابية (كهرباء) Heat Input: Electric (Kw)	التيار الكهربائي المستخدم Power Supply V/Hz
	FTAB90GS003	47.5x90x85	37.5x64	•		7	-	-
	FTAB90GS004	47.5x90x85	37.5x64		•	7	-	-
	FTAB90GC001	47.5x90x85	37.5x64		•	7	-	-
	FTAB90GC002	47.5x90x85	37.5x64		•	7	-	-
	FTAB90GS001	95x90x85	85x64	•		16.8	-	-
	FTAB90GS002	95x90x85	85x64		•	16.8	-	-
	FTAB90GC003	95x90x85	85x64		•	16.8	-	-
	FTAB90GC004	95x90x85	85x64		•	16.8	-	-
	FTAB90ES001	47.5x90x85	37.5x64	•		-	4.8	400V 3N 50Hz
	FTAB90ES002	47.5x90x85	37.5x64		•	-	4.8	400V 3N 50Hz
	FTAB90EC001	47.5x90x85	37.5x64		•	-	4.8	400V 3N 50Hz
	FTAB90EC002	47.5x90x85	37.5x64		•	-	4.8	400V 3N 50Hz
	FTAB90ES003	95x90x85	85x64	•		-	9.6	400V 3N 50Hz
	FTAB90ES004	95x90x85	85x64		•	-	9.6	400V 3N 50Hz
	FTAB90EC003	95x90x85	85x64		•	-	9.6	400V 3N 50Hz
	FTAB90EC004	95x90x85	85x64		•	-	9.6	400V 3N 50Hz

LAVA STONE GRILLS	الرمز CODE	الأبعاد الخارجية External Dimensions (WxDxH) cm	مساحة سطح الطبخ Cooking Surface Dim (WxD) cm	الطاقة المستخدمة للطبخ (غاز) Heat Input: Gas (Kw)
	CGAB90001	47.5x90x85	40x66	11.6
	CGAB90002	95x90x85	85x66	23.2

أجهزة طبخ صناعية بأداء متميز HIGH PERFORMANCE COOKING EQUIPMENT



مؤسسة عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL EST.



Series 900
Fry Tops

PREMIUM QUALITY SINCE 1974



Head Office & Showroom
Bayader Wadi El-Sier, Industrial Str.
P.O.Box: 141399 - Amman 11814 - JORDAN
Tel.: 00962 (06) 5865536/7/8
Fax: 00962 (06) 5863707
E-mail: headoffice@abdin.com.jo
Website: www.abdin.com.jo

Plant
AL- Qastal Area, Airport Road.
P.O.Box: 141399 - Amman 11814 - JORDAN
Tel.: 00962 (06) 4711506/7
Fax: 00962 (06) 4711296
E-mail: plant@abdin.com.jo
Website: www.abdin.com.jo

Syria Branch
Housh Blass, Zone
Dera'a Highway - Damascus.
Tel.: 00963 (11) 6731323
Fax: 00963 (11) 6731322
E-mail: syria@abdin.com.jo
Website: www.abdin.com.jo



The manufacturer reserves the right to modify any product without prior notice للمصنع حق تعديل أي منتج دون إعلام مسبق



Series 900 Fry Tops

PREMIUM QUALITY SINCE 1974



The Series 900 of cooking equipment is designed to meet the heavy duty cooking requirements, granting the highest values of reliability, safety, hygiene, power and flexibility. All built in high quality AISI 304 Stainless Steel.

إن هذه المجموعة من أجهزة الطبخ Series 900 مصممة لتناسب متطلبات الطهي الثقيلة. وهي تتمتع بأعلى قيم المتانة، الأمان، سهولة التنظيف، القوة والمرونة. وجميعها مصنوعة من أجود أنواع الستينلس ستيل AISI 304.



Two versions of fry tops can be supplied, gas or electrically heated. الشوايات متوفرة بنظامين من التسخين، بواسطة الغاز أو بواسطة الكهرباء.

Gas heated version by means of Stainless Steel burners complete with weep pilot and simmer control valve with flame failure safety device.

Two Independent heating zones (for double size) can be controlled separately which means that different foods can be cooked in the same time at different temperature.

نظام التسخين بواسطة الغاز يعمل من خلال حارقات مصنوعة من مادة الستينلس ستيل، كل حارقة تعمل بنظام منفصل عن الأخرى في حال وجود أكثر من حارقة ومزودة بشعلة دائمة ويتم التحكم بدرجة اللهب من خلال صمام مزود بنظام أمان يقوم بفصل الغاز عن الحارقة في حالة انقطاع اللهب.

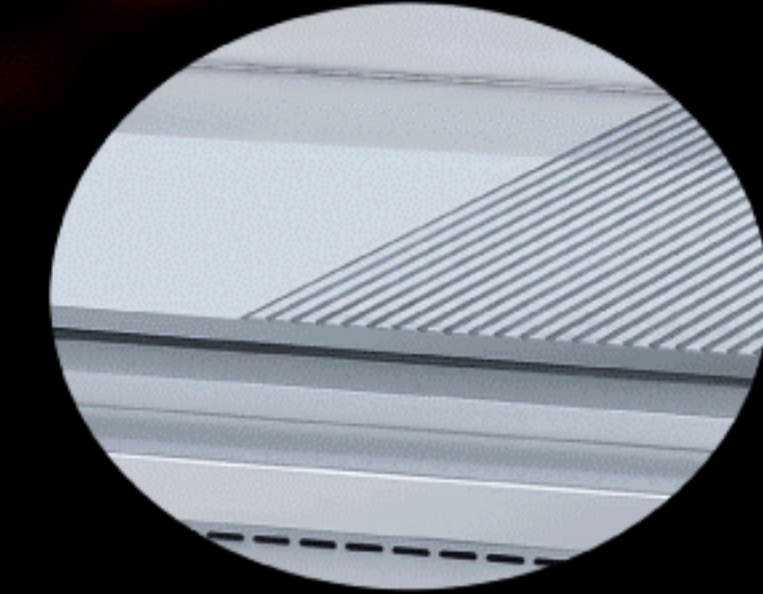


Electrically heated version by means of Stainless Steel shielded elements thermostatically controlled, working temperature (50-300)°C.

نظام التسخين بواسطة الكهرباء من خلال مقاومات حرارية مصنوعة من الستينلس ستيل يتم التحكم بهم عن طريق ثرموستات يعمل بدرجة حرارة (50-300) درجة مئوية.

Two types of Frying Plates are available, polished Steel (Fe510D) and Chromium plated, and can be supplied either flat or ½ flat ½ ribbed.

بلاطات الشواء متوفرة بنوعين: بلاطات مصنوعة من الفولاذ المجلخ (Fe510D) وبلاطات مطلية بالكروم، ويمكن أن يكون سطح البلاطات أملس بالكامل أو نصف أملس ونصف محرز.



The top is completely sealed with the frying plate placed at a good height above it. Movable fat collecting tray at the front and a wide groove all around leaves no chance for dirt to be trapped anywhere and makes cleaning an easy job.

الوجه العلوي مغلق بالكامل والبلاطة مثبتة على ارتفاع مناسب عنه. يوجد صينية لتجميع الدهون مع مجرى عريض على جميع الجهات حول البلاطة مما لا يدع مجال لتجمع الأوساخ ويجعل عملية التنظيف سهلة للغاية.

Lava Stone Grills are available in two different cooking grids, one for meat and the other one for fish, both are made of Stainless Steel with splash guard to the rear and both sides all movable for easy cleaning.

Grills are provided with powerful Stainless Steel burners complete with weep pilot and simmer control valve with flame failure safety device.

شوايات الفحم متوفرة بنوعين مختلفين من أسطح الشواء للحوم والأسماك. سطح الشواء مصنوع من الستينلس ستيل، وكذلك الحواف الجانبية والخلفية لسطح الشواء، وجميعها متحرك من أجل سهولة التنظيف.

الشوايات مزودة بحارقات ذو قدرة عالية مصنوعة من مادة الستينلس ستيل، ومزودة بشعلة دائمة ويتم التحكم بلهبها من خلال صمام مزود بنظام أمان يقوم بفصل الغاز عن الحارقة في حالة انقطاع اللهب.

