

Fry Tops

Series 700



Lava Stone with Stainless Steel
grilling grid surface
حجر بركاني مع سطح للشواء مصنوع
من مبروم الستينلس ستيل



- Frying plates are made of polished steel (Fe510D) and can be supplied either flat or ½ flat ½ ribbed.
- بلاطات الشواء مصنوعة من الفولاذ المجلخ (Fe510D), ويكون سطح البلاطات أملس بالكامل أو نصف أملس ونصف محرز.

Reliability, Flexibility, Safety and Hygiene, is the main objective of the new 700 Series. All built in high quality AISI 304 Stainless Steel with 1.2mm top thickness.

- Two versions of fry tops can be supplied, gas or electrically heated.
- Gas heated version by means of Stainless Steel burners complete with weep pilot and simmer control valve with flame failure safety device. Piezo ignition is provided as a standard. 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.

المثانة، القوة والمرونة، الأمان وسهولة التنظيف هو ما يميز المجموعة الجديدة من منظومة الطبخ 700، وجميعها مصنوع من أجود أنواع الستينلس ستيل AISI 304 وبسماكة 1.2 ملم للوجه العلوي.

- الشوايات متوفرة بنظامي تسخين، بواسطة الغاز أو الكهرباء.
- نظام التسخين بواسطة الغاز يعمل من خلال حارقات مصنوعة من 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. كما أن الشواية مزودة بقداحة إلكترونية.



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

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





PREMIUM
QUALITY
SINCE
1974

Fry Tops

معلومات فنية
Technical Information

Fry Tops

| | الرمز CODE | الأبعاد الخارجية External Dimensions (WxDxH) cm | مساحة سطح الطبخ Cooking Surface Dim (WxD) cm | نوع سطح الطبخ Cooking Surface Type Steel Flat | نوع سطح الطبخ Cooking Surface Type Steel Ribbed | الطاقة المستخدمة للطبخ (غاز) Heat Input: Gas (Kw) | الطاقة المستخدمة للطبخ (كهرباء) Heat Input: Electric (Kw) | النوع الكهربائي المستخدم Power Supply V/Hz |
|--|-------------|---|---|--|--|--|--|---|
| | FTAB70GS001 | 40x70x90 | 34.4x47.7 | | | 7 | | |
| | FTAB70ES001 | 40x70x90 | 34.4x47.7 | | | | 3.9 | 400V 3N 50Hz |
| | FTAB70GS003 | 60x70x90 | 54.4x47.7 | | | 7 | | |
| | FTAB70ES003 | 60x70x90 | 54.4x47.7 | | | | 6.9 | 400V 3N 50Hz |
| | FTAB70GS005 | 80x70x90 | 74.4x47.7 | | | 14 | | |
| | FTAB70ES005 | 80x70x90 | 74.4x47.7 | | | | 7.8 | 400V 3N 50Hz |
| | FTAB70GS002 | 40x70x90 | 34.4x47.7 | | | 7 | | |
| | FTAB70ES002 | 40x70x90 | 34.4x47.7 | | | | 3.9 | 400V 3N 50Hz |
| | FTAB70GS004 | 60x70x90 | 54.4x47.7 | | | 7 | | |
| | FTAB70ES004 | 60x70x90 | 54.4x47.7 | | | | 6.9 | 400V 3N 50Hz |
| | FTAB70GS006 | 80x70x90 | 74.4x47.7 | | | 14 | | |
| | FTAB70ES006 | 80x70x90 | 74.4x47.7 | | | | 7.8 | 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) |
|--|------------|---|---|--|
| | CGAB70004 | 40x70x90 | 36.9x47.5 | 17 |
| | CGAB70005 | 80x70x90 | 75x47.5 | 34 |



عابدين الصناعية
ABDIN INDUSTRIAL

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

Distributed by:

المصنع حق تعديل أي منتج دون إعلام مسبق



Fry Tops

High Performance Cooking Equipment

أجهزة طبخ صناعية بأداء متميز

Series 700