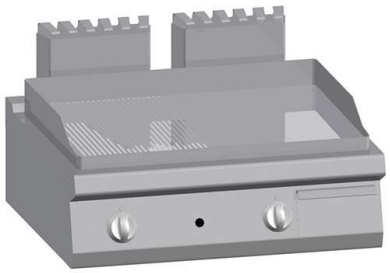
Cod: 2605

Piastra Fry top acciaio inox professionale gas da banco 1/2 Liscio 1/2 Rigato Acciaio Dolce Top



Descrizione

Fry Top a Gas 1/2 Liscio 1/2 Rigato Acciaio Dolce Top. Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente. Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a due bruciatori a fiamma stabilizzata ad elevato rendimento, adatti a lavorare ad alte temperature.Accensione per mezzo di treno di scintille ad alimentazione elettrica 230V 1 fase + neutro. Piano di cottura in acciaio dolce di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Piastra inclinato e rivolta verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura. Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi. Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. Piastra ½ liscia e ½ rigata. Dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la fiamma dal massimo al minimo e che consente al frytop di raggiungere i 300°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x700x255 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	65 kg
Potenza Gas	12 kW
Volume	0.36 m3