Cod: 111890021242842

Fry top a gas da banco piastra rigata 4 kW 30×60×28h cm



Descrizione

Fry top a gas da banco, piastra rigata, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.

Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a un bruciatore a fiamma stabilizzata a elevato rendimento, adatto a lavorare a alte temperature. Accensione per mezzo di treno di scintille a alimentazione elettrica 230V 1 fase + neutro.

Piano di cottura di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Piastra inclinata 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.

Dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la fiamma dal massimo al minimo e che consente al frytop di raggiungere 300°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	300x600x280 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	21 kg
Potenza Elettrica	0.10 kW
Potenza Gas	4 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C