Cod: 111890061582834

Fry top a gas da banco piastra 1/2 liscia 1/2 rigata 8 kW 60×60×28h cm



Descrizione

Fry top a gas da banco, 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 a elevato rendimento, adatto a lavorare ad 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.

Piastra di cottura 1/2 liscia e 1/2 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 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	600x600x280 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Potenza Elettrica	0.10 kW
Potenza Gas	8 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C