Cod: 111900021612842

Fry top elettrico da banco piastra rigata 3.6 kW 30×60×28h cm



Descrizione

Fry top elettrico da banco, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto grazie a resistenze tubolari con guaina in acciaio inossidabile poste a diretto contatto con la piastra di cottura. Regolazione della temperatura della piastra per mezzo di un termostato. Temperature di lavoro tra 90°C e 300°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale contro i malfunzionamenti dell'apparecchiatura.

Piastra unica di grandi dimensioni e di grosso spessore lavorata con finitura liscia che consente una ottima trasmissione del calore. Paraspruzzi saldato. La geometria della gola della piastra rigata è tale da consentirne la pulizia con il raschietto liscio usato di taglio. La piastra è montata sul piano con una lieve inclinazione per consentire il deflusso dei grassi verso lo scarico.

Piastra di cottura rigata.

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati con grande raggio per facilità di pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Ampio foro sulla superficie di cottura per lo scarico dei grassi in un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura stessa. Contenitore per la raccolta dei grassi fornito in dotazione.

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

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	300x600x280 mm
Dimensioni imballo	400x700x500 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	22 kg
Peso netto	19 kg
Potenza Elettrica	3.6 kW
Temperatura d'esercizio	+90 +300 °C
Voltaggio	230 V