Cod: 111890061842232

Fry top a gas da banco piastra ribassata 1/2 liscia 1/2 rigata 13.8 kW 80×70×25h cm



Descrizione

Fry top a gas da banco piastra liscia/rigata, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a bruciatori a 2 rami a combustione ottimizzata, adatti a lavorare a alte temperature, con rubinetto termostatato 8 posizioni di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Regolazione della temperatura tra 150°C e 315°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Piastra unica ribassata di grandi dimensioni in acciaio inossidabile speciale che consente una ottima trasmissione del calore in termini di riscaldamento e lucidata a specchio per garantire l'antiaderenza dei cibi e velocità di pulizia nel rispetto delle normative vigenti.

Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata.

Piano di lavoro l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi. Ampio foro sulla superficie di cottura per lo scarico dei grassi in un contenitore di capacità di 1.3 lt. posto al di sotto della superficie di cottura stessa e fornito in dotazione.

Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati per una facile pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Tappo in teflon per tappare lo scarico per eventuali cotture a velo d'olio disponibile su richiesta.

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	800x700x250 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	61 kg
Potenza Gas	13.8 kW
Superficie	rigata/liscia
Temperatura d'esercizio	+150 +315 °C