Cod: 112480021502012

Fry top elettrico con vano aperto piastra ribassata rigata 5 Kw 40×70×85h cm



Descrizione

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

Riscaldamento ottenuto tramite resistenze a irraggiamento poste al di sotto della piastra di cottura. Termostato per regolare la temperatura della piastra tra 120°C e 320°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

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.

Piastra 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 2.9 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 come optional.

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

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x700x850 mm
Dimensioni imballo	500x800x1000 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	68 kg
Peso netto	58 kg
Potenza Elettrica	5 kW
Superficie	rigata
Temperatura d'esercizio	+120 +320 °C
Voltaggio	400 V