Cod: 112480060622016

Fry top elettrico con vano aperto piastra ribassata 1/2 liscia 1/2 rigata 10 kW 80×70×85h 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.

Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura.

Piastra 1/2 liscia e 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 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 su richiesta.

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	800x700x850 mm
Dimensioni imballo	910x810x1080 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	85 kg
Peso netto	75 kg
Potenza Elettrica	10 kW
Superficie	rigata/liscia
Voltaggio	400 V