Cod: 4301

Piastra Fry Top elettrico professionale con piastra rigata su mobile S/90



Descrizione

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 ad elevato rendimento, adatti a lavorare ad alte temperature.Piano di cottura in acciaio dolce di grosso spessore con bordi arrotondati. Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. Piastra rigata.Dotato di un rubinetto gas termostatico di sicurezza che permette di regolare la temperatura tra 180° C e 360° C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.Bordi arrotondati per assicurare facilità di pulizia.Piano di lavoro stampato e costruito in acciaio inossidabile con l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura. Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi.Dotato di serie di paraspruzisaldato.Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x850 mm
Dimensioni imballo	500x1000x1000 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	86 kg
Peso netto	76 kg
Potenza Elettrica	6.5 kW
Voltaggio	400 V
Volume	0.54 m3