Cod: 4303

Piastra fry Top elettrico professionale con piastra liscia e rigata su mobile S/90



Descrizione

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente.Riscaldamento ottenuto tramite resistenze ad irraggiamento poste al di sotto della piastra di cottura.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 metà liscia metà rigata.Dotato di termostato che permette di regolare la temperatura tra 150° C e 350° C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.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 paraspruzzi saldato.Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x850 mm
Dimensioni imballo	910x1010x1080 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso con imballo	122 kg
Peso netto	126 kg
Potenza Elettrica	13 kW
Voltaggio	400 V
Volume	0.96 m3