**Cod: 112690020232016**

# Fry top griglia a pietra lavica regolabile in altezza a gas con vano aperto 18 Kw 80×70×85h cm



## Descrizione

Fry top a griglia a pietra lavica regolabile in altezza, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Riscaldamento ottenuto tramite un bruciatore a fiamma stabilizzata a cinque rami. Dotato di un rubinetto gas di sicurezza che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Griglia mobile per carne in acciaio inossidabile fornita in dotazione. Griglia di supporto degli alimenti posizionabile a due diverse altezze, anche durante il servizio.

Invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi, collegato a un contenitore di grande capacità posto al di sotto della superficie di cottura.

Due piccoli cassetti per raccogliere la polvere derivante dalla combustione della pietra lavica forniti in dotazione.

Un sacchetto da 5 kg di lava fornito in dotazione.

Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati con grande raggio per una facile pulizia.

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.

Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

. Prodotto 100% Made in Italy.

## Dimensioni

| | |
|---|---|
| Dimensioni esterne | 800x700x850 mm |
| Dimensioni imballo | 910x810x1130 mm |

## Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| Alimentazione | Gas |
| Materiale | acciaio inox |
| Peso con imballo | 91 kg |
| Peso netto | 77 kg |
| Potenza Gas | 18 kW |

## Equipaggiamento standard

| | |
|---|---|
| In dotazione | 1 sacchetto da 5 Kg di lava |