Cod: 111890010412937

Fry top a gas da banco liscia 12 kW 80×90×25h cm



Descrizione

Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

Rapida salita della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a bruciatori a U a fiamma stabilizzata a elevato rendimento, adatti a lavorare a alte temperature. Bruciatori a ramo singolo disposto ad U, a combustione ottimizzata, con rubinetto massimo, minimo di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la fiamma dal massimo al minimo e che consente al frytop di superare i 300°C. La stabilità termica della piastra si ottiene alla potenza massima a 350°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

Piastra unica di grandi dimensioni che consente una ottima trasmissione del calore in termini di riscaldamento.

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

Piastra inclinata e rivolta verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura. 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 cottura in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox AISI 304.

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.

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x250 mm
Dimensioni imballo	910x1010x510 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso con imballo	100 kg
Peso netto	89 kg
Potenza Gas	12 kW