Cod: 111890010232937

Fry top a gas da banco piastre ribassate separate lisce 18 kW 80×90×25h cm



Descrizione

Telaio in acciaio inossidabile. Manopole in plastica termoindurente atermica con utili bordi serigrafati.

Rapido innalzamento della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a bruciatori a 2 rami con combustione ottimizzata , adatti a lavorare ad alte temperature, con valvola di sicurezza a termocoppia a 8 posizioni controllata termostaticamente e fiamma pilota. Regolazione della temperatura tra 150°C e 315°C . Sicurezza garantita da una termocoppia mantenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

Piastra di cottura ribassata di grandi dimensioni, realizzata in speciale acciaio inox e lavorata con finitura liscia che consente un'ottima trasmissione del calore e finitura lucida a specchio per garantire l'antiaderenza dei cibi e una rapida pulizia nel rispetto delle normative vigenti.

Due piastre di cottura completamente separate per consentire due diversi processi di cottura a temperature diverse. Piastra di cottura liscia.

Piano di lavoro inclinato verso il foro di scarico dei grassi. Ampio foro sul piano di cottura per lo scarico dei grassi in un apposito contenitore della capacità di 1,3 litri posto sotto il piano di cottura stesso.

Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per una facile pulizia. Pannelli frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Finitura del piano di lavoro realizzata con taglio laser per abbinamento "testa a testa" e fissaggio con bordatura.

Testato con gas metano o GPL, a seconda delle esigenze dell'utilizzatore

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x250 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso netto	84 kg
Potenza Gas	18 kW