Ristoattrezzature®

**Cod: 111900060142937**

# Fry top elettrico da banco piastre ribassate separate 1/2 liscia 1/2 rigata 14 kW 80×90×25h cm



## Descrizione

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

Riscaldamento ottenuto tramite resistenze radianti poste sotto la piastra di cottura. Termostato per regolare la temperatura della piastra tra 120°C e 320°C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Piastra di cottura ribassata di grandi dimensioni, realizzata in speciale acciaio inox 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 zone cottura indipendenti , ciascuna dotata di comandi per la regolazione della temperatura.

Piastra di cottura 1/2 liscia 1/2 rigata.

Due piastre di cottura completamente separate per garantire la possibilità di due processi di cottura completamente diversi a temperature completamente diverse.

Piano di lavoro inclinato verso il foro di scarico dei grassi. Due ampi fori sul piano di cottura per lo scarico dei grassi in due appositi contenitori della capacità di 2,9 litri posti 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.

. Prodotto 100% Made in Italy.

## Dimensioni

| | |
|---|---|
| Dimensioni esterne | 800x900x250 mm |

## Scheda tecnica

| | |
|---|---|
| Alimentazione | Elettrico |
| Peso netto | 79 kg |
| Potenza Elettrica | 14 kW |
| Voltaggio | 400 V |