Cod: 112480010142722

Fry top elettrico con vano aperto piastre ribassate separate lisce 14 kW 80×90×85h 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 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 zone cottura indipendenti , ciascuna dotata di comandi per la regolazione della temperatura.

Piastra di cottura liscia.

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.

Gambe in acciaio inox regolabili in altezza .

. Prodotto 100% Made in Italy.

Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x850 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso netto	98 kg
Potenza Elettrica	14 kW
Voltaggio	400 V