Kabeljau: 2598

Professionelle Fry-Top-Gas-Grillplatte aus Edelstahl, glatte Oberfläche



Beschreibung

Gas-Fry-Top mit glatter Kochfläche. Gehäuse aus Edelstahl. Drehknöpfe aus duroplastischem Kunststoff. Schneller Temperaturanstieg und gleichmäßige Wärmespeicherung dank eines hochleistungsfähigen Brenners mit stabilisierter Flamme, der für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgelegt ist. Zündung über eine Funkenzündvorrichtung mit Stromversorgung 230 V, 1-phasig + Neutralleiter. Kochfläche aus dickwandigem Weichstahl mit abgerundeten Kanten und dicht verschweißtem Spritzschutz für eine einfache Reinigung. Die Kochplatte ist geneigt und zur Fettablauföffnung hin ausgerichtet, die mit einem Behälter unterhalb der Kochfläche verbunden ist. Serienmäßig mit einer Schublade zum Ablassen des Fetts ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen, von denen jede über eigene Temperaturregler verfügt. Glatte Kochplatte. Ausgestattet mit einem Sicherheits-Gashahn, mit dem sich die Flamme von der höchsten bis zur niedrigsten Stufe regulieren lässt und der es dem Frytop ermöglicht, 300 °C zu erreichen. Die Sicherheit wird durch ein Thermoelement gewährleistet, das durch die Flamme des Brenners aktiviert wird.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Außenmaße	400x700x255 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	6 kW
Nettogewicht	34 kg
Umfang	0.2 m3