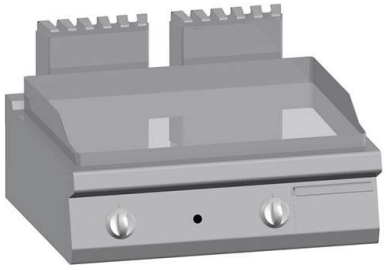
Kabeljau: 2600

Professionelle Fry-Top-Gas-Kochplatte aus Edelstahl, glatt, „Acciaio Dolce Top“



Beschreibung

Glatter Gas-Fry-Top aus Weichstahl. Gehäuse aus Edelstahl. Drehknöpfe aus duroplastischem Kunststoff. Schneller Temperaturanstieg und gleichmäßige Wärmeverteilung dank zweier hochleistungsfähiger Brenner mit stabilisierter Flamme, die für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgelegt sind. 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 von Fett ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen, von denen jede über eigene Temperaturregler verfügt. Glatte Kochplatte. Ausgestattet mit einem Sicherheits-Gasventil, mit dem die Flamme von der höchsten bis zur niedrigsten Stufe reguliert werden kann und das 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	800x700x255 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	12 kW
Nettogewicht	65 kg
Stromversorgung	Gas
Umfang	0.36 m3