**Kabeljau: 2602**

# Professionelle Fry-Top-Grillplatte aus Edelstahl für Gasherde, geriffelt, „Acciaio Dolce Top“



## Beschreibung

Gas-Fry-Top aus geriffeltem Weichstahl. Gehäuse aus Edelstahl. Drehknöpfe aus duroplastischem Kunststoff. Schneller Temperaturanstieg und gleichmäßige Wärmespeicherung dank eines hochleistungsfähigen Brenners mit stabiler 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 Entleeren des Fetts ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen, die jeweils über eigene Temperaturregler verfügen. Geriffelte Kochplatte. Ausgestattet mit einem Sicherheits-Gashahn, mit dem sich die Flamme von maximal bis minimal regulieren lässt und der es dem Frytop ermöglicht, 300 °C zu erreichen. 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 | 33.5 kg |
| Stromversorgung | Gas |
| Umfang | 0.2 m3 |