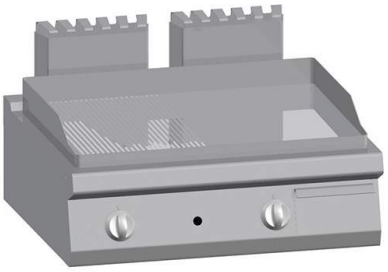
Kabeljau: 2605

Professionelle Fry-Top-Gas-Kochplatte aus Edelstahl für den Tischgebrauch, 1/2 glatt, 1/2 geriffelt, „Acciaio Dolce Top“



Beschreibung

Gas-Fry-Top, halb glatt, halb geriffelt, aus Weichstahl. Gehäuse aus Edelstahl. Drehknöpfe aus duroplastischem Kunststoff. Schneller Temperaturanstieg und Wärmespeicherung dank zweier hochleistungsfähiger Brenner mit stabilisierter Flamme, die für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgelegt sind. Zündung über eine Funkenzündung 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 Auffangen des Fetts ausgestattet. Zwei unabhängige Kochzonen, die jeweils über eigene Temperaturregler verfügen. Die Kochplatte ist zur Hälfte glatt und zur Hälfte geriffelt. Ausgestattet mit einem Sicherheitsgasventil, 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