Kabeljau: 4301

Professionelle elektrische Fry-Top-Kochplatte mit geriffelter Kochfläche auf dem S/90-Unterbau



Beschreibung

Gehäuse aus Edelstahl. Drehknöpfe aus duroplastischem Kunststoff. Schneller Temperaturanstieg und gleichmäßige Wärmeverteilung dank zweier hochleistungsfähiger Brenner mit stabiler Flamme, die für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgelegt sind. Kochfläche aus dickwandigem Weichstahl mit abgerundeten Kanten. Zwei unabhängige Kochzonen, die jeweils mit Temperaturreglern ausgestattet sind. Geriffelte Kochplatte. Ausgestattet mit einem thermostatischen Sicherheitsgasventil, mit dem die Temperatur zwischen 180 °C und 360 °C eingestellt werden kann. Die Sicherheit wird durch ein Thermoelement gewährleistet, das durch die Flamme des Zündbrenners aktiviert wird. Abgerundete Kanten sorgen für eine einfache Reinigung.Die Arbeitsplatte ist aus Edelstahl gepresst und gefertigt, mit einer geneigten Mulde, die zur Fettablauföffnung hin ausgerichtet ist, die mit einem großvolumigen Auffangbehälter unterhalb der Kochfläche verbunden ist. Serienmäßig mit einer Schublade zum Entleeren des Fetts ausgestattet.Serienmäßig mit einem geschweißten Spritzschutz ausgestattet. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Außenmaße	400x900x850 mm
Verpackungsmaße	500x1000x1000 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	6,5 kW
Gewicht inklusive Verpackung	86 kg
Nettogewicht	76 kg
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch
Umfang	0.54 m3