Kabeljau: 111890060232937

Gas-Tisch-Frytop mit separaten, tiefergelegten Kochplatten (1/2 glatt, 1/2 geriffelt), 18 kW, 80 × 90 × 25 (H) cm



Beschreibung

Gehäuse aus Edelstahl. Griffe aus wärmeisolierendem Material mit funktionalem Siebdruck am Rand.

Schneller Temperaturanstieg und Wärmespeicherung dank zweigliedriger Brenner mit optimierter Verbrennung, die für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgelegt sind, mit thermostatgesteuertem Hahn, 8 Sicherheitsstufen mit Thermoelement und Zündflamme. Temperaturregelung zwischen 150 °C und 315 °C. Sicherheit durch ein Thermoelement, das durch die Flamme des Zündbrenners aktiv gehalten wird.

Große, tiefgelegte Platte aus speziellem Edelstahl, die eine hervorragende Wärmeübertragung beim Erhitzen gewährleistet und hochglanzpoliert ist, um ein Anhaftungsfreies Garen der Speisen sowie eine schnelle Reinigung unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu gewährleisten.

Zwei vollständig voneinander getrennte Kochplatten, um zwei unterschiedliche Garvorgänge bei unterschiedlichen Temperaturen zu gewährleisten. Kochplatte zur Hälfte glatt und zur Hälfte geriffelt.

Die Arbeitsfläche ist abgeschrägt und zur Öffnung für den Fettablauf hin ausgerichtet. Große Öffnung auf der Kochfläche zum Ablassen des Fetts in einen mitgelieferten Behälter mit einem Fassungsvermögen von 1,3 l, der unterhalb der Kochfläche angebracht ist .

Arbeitsplatte aus gepresstem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Verkleidung an der Vorderseite, den Seiten und der Rückseite aus Edelstahl.

Lasergeschnittene Oberfläche der Arbeitsplatte, um einen nahtlosen Anschluss der Platten „Stirn an Stirn“ und deren feste Verankerung untereinander zu gewährleisten.

Abnahmeprüfung mit Erdgas oder Flüssiggas, je nach den Anforderungen des Nutzers.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Außenmaße	800x900x250 mm

Technisches Datenblatt

Gasleistung	18 kW
Nettogewicht	84 kg
Stromversorgung	Gas