Bacalao: 2598

Placa Fry Top profesional de acero inoxidable para gas, lisa, de superficie plana



Descripción

Placa de cocción a gas Liscio Top. Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Rápido aumento de la temperatura y mantenimiento del calor gracias a un quemador de llama estabilizada de alto rendimiento, adecuado para trabajar a altas temperaturas. Encendido mediante un sistema de chispas con alimentación eléctrica de 230 V, monofásica + neutro. Superficie de cocción de acero dulce de gran espesor con bordes redondeados y protector antisalpicaduras soldado herméticamente para garantizar una limpieza fácil. Placa inclinada y orientada hacia el orificio de desagüe de grasas, que está conectado a un recipiente situado debajo de la superficie de cocción. Equipado de serie con un cajón para la recogida de grasas. Dos zonas de cocción independientes, cada una de ellas dotada de mandos de regulación de la temperatura. Placa lisa. Equipada con un grifo de gas de seguridad que permite regular la llama de máxima a mínima y que permite que la plancha alcance los 300 °C. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x700x255 mm

Ficha técnica

Peso neto	34 kg
Potencia del gas	6 kW
Volumen	0.2 m3