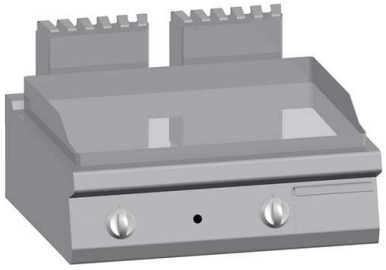
Bacalao: 2600

Placa de cocción «Fry Top» profesional de acero inoxidable para gas, lisa, «Acciaio Dolce Top»



Descripción

Placa de cocción a gas lisa con superficie de acero dulce. Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Rápido aumento de la temperatura y mantenimiento del calor gracias a dos quemadores de llama estabilizada de alto rendimiento, aptos para trabajar a altas temperaturas. Placa de cocción de acero dulce de gran espesor con bordes redondeados y protector antisalpicaduras soldado herméticamente para garantizar una fácil limpieza. Placa inclinada y orientada hacia el orificio de drenaje de grasas, que está conectado a un recipiente situado debajo de la superficie de cocción. Equipado de serie con un cajón para el drenaje de grasas. Dos zonas de cocción independientes, cada una de ellas dotada de mandos de regulación de la temperatura. Placa lisa. Equipado con un grifo de gas de seguridad que permite regular la llama desde el máximo hasta el mínimo y que permite que el frytop alcance los 300 °C. Seguridad garantizada por un termopar que se activa con la llama del quemador.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones exteriores	800x700x255 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	65 kg
Potencia del gas	12 kW
Volumen	0.36 m3