Bacalao: 2602

Placa de cocción «Fry Top» profesional de acero inoxidable para gas, con superficie estriada «Acciaio Dolce Top»



Descripción

Placa de cocción a gas con superficie estriada de acero dulce. 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 fácil limpieza. 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 estriada. 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 activa con la llama del quemador.

. Producto 100 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones exteriores	400x700x255 mm

Ficha técnica

Alimentación	Gas
Peso neto	33.5 kg
Potencia del gas	6 kW
Volumen	0.2 m3