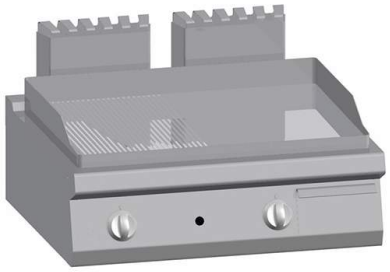
Bacalao: 2605

Placa de cocción «Fry Top» profesional de acero inoxidable para gas, de sobremesa, 1/2 lisa, 1/2 estriada, con superficie de acero dulce



Descripción

Placa de cocción a gas 1/2 lisa 1/2 estriada, 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. Encendido mediante un sistema de chispas con alimentación eléctrica de 230 V, monofásica + neutro. 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 mitad lisa y mitad estriada. Equipado 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	800x700x255 mm

Ficha técnica

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