Bacalao: 2607

Placa eléctrica profesional «Fry Top» de acero inoxidable con compartimento liso de acero suave + compartimento



Descripción

Placa de cocción eléctrica lisa de acero dulce + compartimento. Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Calentamiento mediante una resistencia blindada situada debajo de la placa de cocción. 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 evacuación de grasas, que está conectado a un recipiente situado debajo de la superficie de cocción. Equipado de serie con un cajón para la evacuación de grasas. Dos zonas de cocción independientes, cada una de ellas provista de mandos de regulación de la temperatura. Placa lisa. Equipado con un termostato que permite regular la temperatura entre 120 °C y 310 °C. Termostato de seguridad de rearme manual.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	510x810x1080 mm
Dimensiones exteriores	400x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	60 kg
Peso neto	42 kg
Potencia eléctrica	4,1 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.43 m3