Bacalao: 2608

Placa de cocción eléctrica profesional «Fry Top» de acero inoxidable, lisa, «Acciaio Dolce Top», 80 × 70 × 25,5 h cm



Descripción

Placa de cocción eléctrica lisa de acero dulce con alimentación trifásica. Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Calentamiento mediante resistencias blindadas situadas 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 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 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 % «Made in Italy».

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	455x750 mm
Dimensiones del embalaje	910x810x510 mm
Dimensiones exteriores	800x700x255 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	68 kg
Peso neto	63 kg
Potencia del gas	8,2 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.36 m3