Bacalao: 2609

Placa eléctrica profesional «Fry Top» de acero inoxidable con compartimento liso de acero dulce + compartimento de 80 × 70 × 85 h cm



Descripción

Placa de cocción eléctrica sobre superficie lisa de acero dulce + compartimento. 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 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 lisa. Equipada con un termostato que permite regular la temperatura entre 120 °C y 310 °C. Termostato de seguridad con reinicio manual. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	900x800x1000 mm
Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	83 kg
Peso neto	73 kg
Potencia eléctrica	8,2 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.78 m3