Bacalao: 2610

Placa de cocción eléctrica profesional de acero inoxidable «Fry Top» con superficie estriada «Acciaio Dolce Top»



Descripción

Placa de cocción eléctrica estriada de acero dulce. Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecido. 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 desagüe de grasas, que está conectado a un recipiente situado debajo de la superficie de cocción. Equipado de serie con un cajón para el desagüe de grasas. Dos zonas de cocción independientes, cada una de ellas provista de mandos de regulación de la temperatura. Placa estriada. 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 exteriores	400x700x255 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso neto	33 kg
Potencia eléctrica	4,1 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.2 m3