Bacalao: 2611

Placa de cocción «Fry Top» profesional de acero inoxidable, eléctrica, con compartimento estriado de acero dulce + compartimento



Descripción

Placa de cocción eléctrica estriada 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 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 estriada. 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 exteriores	400x700x850 mm

Ficha técnica

Peso neto	42 kg
Potencia del gas	4,1 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.43 m3