Bacalao: 2612

Placa eléctrica profesional «Fry Top» de acero inoxidable, 1/2 lisa y 1/2 estriada, superficie de acero suave



Descripción

Placa de cocción eléctrica 1/2 lisa 1/2 estriada, de acero dulce. 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 provista de mandos de regulación de la temperatura. Placa ½ lisa y ½ 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	800x700x255 mm

Ficha técnica

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