Bacalao: 2613

Plancha eléctrica profesional «Fry Top» de acero inoxidable, 1/2 lisa y 1/2 estriada, de acero dulce + compartimento



Descripción

Placa de cocción eléctrica 1/2 lisa 1/2 estriada de acero dulce + compartimento. Estructura de acero inoxidable. Mandos de material 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 dotada 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. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	910x810x1080 mm
Dimensiones exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Peso con embalaje	81 kg
Peso neto	73 kg
Potencia eléctrica	8,2 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.78 m3