Bacalao: 4301

Plancha eléctrica profesional «Fry Top» con superficie estriada sobre mueble S/90



Descripción

Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Rápido aumento de la temperatura y mantenimiento del calor gracias a dos quemadores de llama estabilizada de alto rendimiento, aptos para trabajar a altas temperaturas. Placa de cocción de acero dulce de gran espesor con bordes redondeados. Dos zonas de cocción independientes, cada una de ellas equipada con mandos de regulación de la temperatura. Placa estriada. Equipado con un grifo de gas termostático de seguridad que permite regular la temperatura entre 180 °C y 360 °C. Seguridad garantizada por un termopar que se mantiene activo gracias a la llama del quemador piloto. Bordes redondeados para facilitar la limpieza.Encimera estampada y fabricada en acero inoxidable con el canal inclinado y orientado hacia el orificio de desagüe de grasas, que está conectado a un recipiente de gran capacidad situado debajo de la superficie de cocción. Equipada de serie con un cajón para el desagüe de grasas.Equipado de serie con un protector antisalpicaduras soldado. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

. Producto 100 % fabricado en Italia.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	500x1000x1000 mm
Dimensiones exteriores	400x900x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	86 kg
Peso neto	76 kg
Potencia eléctrica	6,5 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.54 m3