Bacalao: 4303

Plancha eléctrica profesional «Fry Top» con superficie lisa y estriada, montada sobre un mueble S/90



Descripción

Estructura de acero inoxidable. Mandos de plástico termoendurecible. Calentamiento mediante resistencias de radiación situadas debajo de la placa de cocción. 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 mitad lisa y mitad estriada. Equipada con un termostato que permite regular la temperatura entre 150 °C y 350 °C. Termostato de seguridad de rearme manual.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. Equipado de serie con un cajón para la evacuación 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	910x1010x1080 mm
Dimensiones exteriores	800x900x850 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	122 kg
Peso neto	126 kg
Potencia eléctrica	13 kW
Tensión	400 V
Volumen	0.96 m3