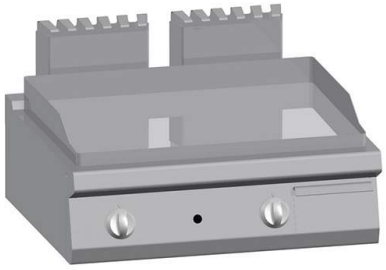
Bacalhau: 2600

Placa de cozinha profissional a gás «Fry Top» em aço inoxidável, lisa, da marca Acciaio Dolce Top



Descrição

Fry Top a gás liso com tampo em aço macio. Estrutura em aço inoxidável. Botões em material plástico termoendurecível. Aumento rápido da temperatura e retenção do calor, obtidos graças a dois queimadores de chama estabilizada de elevado rendimento, adequados para funcionar a altas temperaturas. Superfície de cozedura em aço macio de grande espessura, com bordas arredondadas e um defletor de salpicos soldado de forma hermética para garantir facilidade de limpeza. Placa inclinada e voltada para o orifício de drenagem de gorduras, que está ligado a um recipiente situado por baixo da superfície de cozedura. Equipado de série com uma gaveta para a drenagem de gorduras. Duas zonas de cozedura independentes, cada uma delas equipada com comandos de regulação da temperatura. Placa lisa. Equipado com uma torneira de gás de segurança que permite regular a chama do máximo ao mínimo e que permite que o frytop atinja os 300 °C. Segurança garantida por um termopar mantido ativo pela chama do queimador.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	800x700x255 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	65 kg
Potência do gás	12 kW
Volume	0.36 m3