Bacalhau: 2602

Placa de cozinha profissional a gás «Fry Top» em aço inoxidável, com superfície estriada «Acciaio Dolce Top»



Descrição

Fry Top a gás com superfície ranhurada em aço macio. Estrutura em aço inoxidável. Botões em material plástico termoendurecível. Aumento rápido da temperatura e manutenção do calor, obtidos graças a um queimador de chama estabilizada de elevado rendimento, adequado para funcionar a altas temperaturas. Acendimento por meio de um sistema de faíscas com alimentação elétrica de 230 V, monofásica + neutro. Superfície de cozedura em aço macio de grande espessura, com bordas arredondadas e proteção contra salpicos soldada 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 com ranhuras. 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	400x700x255 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	33.5 kg
Potência do gás	6 kW
Volume	0.2 m3