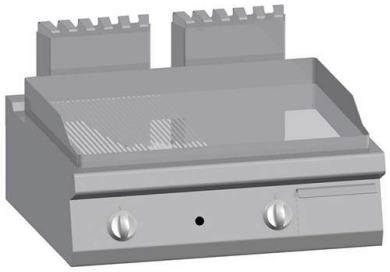
Bacalhau: 2605

Placa de cozinha profissional a gás em aço inoxidável, de bancada, tipo «Fry Top», 1/2 lisa, 1/2 estriada, com superfície em aço macio



Descrição

Fry Top a gás, metade lisa e metade estriada, com tampo em aço macio. Estrutura em aço inoxidável. Manípulos em material plástico termoendurecível. Rápido aumento da temperatura e manutenção do calor, obtidos graças a dois queimadores de chama estabilizada de elevado rendimento, adequados 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 ½ lisa e ½ estriada. 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