Bacalhau: 2606

Chapa elétrica profissional «Fry Top» em aço inoxidável, lisa, «Acciaio Dolce Top»



Descrição

Placa de cozedura elétrica lisa em aço macio. Estrutura em aço inoxidável. Puxadores em material plástico termoendurecido. Aquecimento obtido através de uma resistência blindada situada por baixo da placa de cozedura. 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. Equipada com termóstato que permite regular a temperatura entre 120 °C e 310 °C. Termóstato de segurança com rearmamento manual.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	400x700x255 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso líquido	33 kg
Potência elétrica	4,1 kW
Tensão	400 V
Volume	0.2 m3