Bacalhau: 2608

Chapa elétrica profissional «Fry Top» em aço inoxidável, lisa, «Acciaio Dolce Top», 80 × 70 × 25,5 h cm



Descrição

Placa de cozedura elétrica lisa em aço macio com alimentação trifásica. Estrutura em aço inoxidável. Puxadores em material plástico termoendurecível. Aquecimento obtido através de resistências blindadas colocadas por baixo da placa de cozedura. Superfície de cozedura em aço macio de grande espessura, com bordas arredondadas e protetor contra 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 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 da embalagem	910x810x510 mm
Dimensões da superfície de cozedura	455x750 mm
Dimensões exteriores	800x700x255 mm

Ficha técnica

Peso com embalagem	68 kg
Peso líquido	63 kg
Potência do gás	8,2 kW
Tensão	400 V
Volume	0.36 m3