Bacalhau: 2609

Placa de cozinha elétrica profissional «Fry Top» em aço inoxidável com compartimento liso em aço macio + compartimento 80×70×85h cm



Descrição

Fry Top elétrico com compartimento liso em aço macio + compartimento. 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 defletor de salpicos soldado de forma estanque 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. Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões da embalagem	900x800x1000 mm
Dimensões exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	83 kg
Peso líquido	73 kg
Potência elétrica	8,2 kW
Tensão	400 V
Volume	0.78 m3