Bacalhau: 2610

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



Descrição

Placa de cozedura elétrica com ranhuras em aço macio. Estrutura em aço inoxidável. Puxadores em material plástico termoendurecível. 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 escoamento de gorduras, que está ligado a um recipiente situado por baixo da superfície de cozedura. Equipado de série com uma gaveta para escoamento de gorduras. Duas zonas de cozedura independentes, cada uma delas equipada com comandos de regulação da temperatura. Placa com ranhuras. 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 exteriores	400x700x255 mm

Ficha técnica

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