Bacalhau: 2611

Placa de cozinha elétrica profissional «Fry Top» em aço inoxidável com compartimento ranhurado em aço macio + compartimento



Descrição

Placa de cozedura elétrica com ranhuras em aço macio + compartimento. 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 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 com ranhuras. Equipado 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 exteriores	400x700x850 mm

Ficha técnica

Peso líquido	42 kg
Potência do gás	4,1 kW
Tensão	400 V
Volume	0.43 m3