Bacalhau: 111890011242842

Fry top a gás de bancada com placa lisa, 4 kW, 30×60×28h cm



Descrição

Fry top a gás de bancada, placa lisa, estrutura em aço inoxidável. Botões em material plástico termoendurecível.

Aumento rápido da temperatura e retenção do calor obtidos graças a um queimador de chama estabilizada de elevado rendimento, adequado para funcionar a altas temperaturas. Acendimento por meio de um sistema de faíscas com alimentação elétrica de 230 V, monofásica + neutro.

Superfície de cozedura de grande espessura com bordas arredondadas e 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 o escoamento de gorduras.

Placa de cozedura lisa.

Equipado com uma torneira de gás de segurança que permite regular a chama do máximo ao mínimo e que permite que o frytop atinja os 300 °C. Segurança garantida por um termopar mantido ativo pela chama do queimador.

Acabamento da superfície com corte a laser para garantir um encaixe «cabeça a cabeça» entre as superfícies e a sua fixação firme entre si.

Teste com gás natural ou GPL, consoante as necessidades do utilizador.

. Produto 100% «Made in Italy».

Dimensões

Dimensões da embalagem	400x700x500 mm
Dimensões exteriores	300x600x280 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso com embalagem	24 kg
Peso líquido	21 kg
Potência do gás	4 kW
Potência elétrica	0,10 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C