Bacalhau: 111890011582834

Fry top a gás de bancada com placa lisa, 8 kW, 60×60×28h cm



Descrição

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

Aumento rápido da temperatura e retenção do calor obtidos graças a dois queimadores de chama estabilizada de elevado rendimento, adequados 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 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.

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 com cabeça» entre as superfícies e a sua fixação firme entre si.

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

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	600x600x280 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	39 kg
Potência do gás	8 kW
Potência elétrica	0,10 kW
Temperatura de funcionamento	+50 +300 °C