Bacalhau: 111890061582834

Fry top a gás de bancada com placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 8 kW, 60×60×28h cm



Descrição

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

Aumento rápido da temperatura e manutenção 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 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.

Placa de cozedura com metade lisa e metade estriada.

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% «Made in Italy».

Dimensões

Dimensões exteriores	600x600x280 mm

Ficha técnica

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