Bacalhau: 111900011612842

Fry top elétrico de bancada com placa lisa, 3,6 kW, 30×60×28h cm



Descrição

Fry top elétrico de bancada, estrutura em aço inoxidável. Botões em material térmico com serigrafia funcional na borda.

Aquecimento obtido através de resistências tubulares com revestimento em aço inoxidável, colocadas em contacto direto com a placa de cozedura. Regulação da temperatura da placa por meio de um termóstato. Temperaturas de funcionamento entre 90 °C e 300 °C. Termóstato de segurança com rearmamento manual contra avarias do equipamento.

Placa única de grandes dimensões e espessura considerável, com acabamento liso que permite uma excelente transmissão de calor. Proteção contra salpicos soldada. A placa está montada na superfície com uma ligeira inclinação para permitir o escoamento das gorduras para o escoamento.

Placa de cozedura lisa.

Bancada em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados de grande raio para facilitar a limpeza. Revestimento frontal, lateral e traseiro em aço inoxidável.

Amplo orifício na superfície de cozedura para a drenagem de gorduras para um recipiente situado por baixo da própria superfície de cozedura. Recipiente para recolha de gorduras incluído no equipamento.

Tampa em teflon para tapar o escoamento, para eventuais cozeduras com uma camada fina de óleo, disponível a pedido.

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

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões da embalagem	400x700x500 mm
Dimensões exteriores	300x600x280 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	22 kg
Peso líquido	19 kg
Potência elétrica	3,6 kW
Temperatura de funcionamento	+90 +300 °C
Tensão	230 V