Bacalhau: 111890010212844

Fry top a gás de bancada com placa lisa rebaixada, 7 kW, 40×70×25h cm



Descrição

Fry top a gás de bancada com placa lisa, estrutura em aço inoxidável. Botões em material térmico com serigrafia funcional na borda.

Rápido aumento da temperatura e manutenção do calor obtidos graças a queimadores de 2 ramos com combustão otimizada, adequados para funcionar a altas temperaturas, com torneira termostática de 8 posições de segurança com termopar e chama piloto. Regulação da temperatura entre 150 °C e 315 °C. Segurança garantida por um termopar mantido ativo pela chama do queimador piloto.

Placa única rebaixada de grandes dimensões em aço inoxidável especial, com acabamento liso que permite uma excelente transmissão de calor em termos de aquecimento e polida a espelho para garantir a antiaderência dos alimentos e rapidez na limpeza, em conformidade com a legislação em vigor.

Superfície de trabalho inclinada e voltada para o orifício de escoamento de gorduras. Amplo orifício na superfície de cozedura para o escoamento de gorduras para um recipiente com capacidade de 1,3 l, situado por baixo da própria superfície de cozedura e fornecido com o equipamento.

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

Superfície de trabalho moldada em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados para facilitar a limpeza. Revestimento frontal, lateral e traseiro em aço inoxidável.

Acabamento da bancada com corte a laser para garantir um encaixe «cabeça a cabeça» entre as bancadas 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	400x700x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Área	lisa
Peso líquido	32 kg
Potência do gás	7 kW
Temperatura de funcionamento	+150 +315 °C