Bacalhau: 111890020212844

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



Descrição

Fry top a gás de bancada, placa estriada, 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, que permite uma excelente transmissão de calor em termos de aquecimento e com acabamento polido a espelho para garantir que os alimentos não adiram e facilitar a limpeza, em conformidade com a legislação em vigor.

Placa estriada.

Superfície de trabalho inclinada e voltada para o orifício de drenagem de gorduras. Amplo orifício na superfície de cozedura para a drenagem de gorduras para um recipiente com capacidade de 1,3 litros, situado por baixo da própria superfície de cozedura e incluído no equipamento.

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

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

Acabamento da bancada com corte a laser para garantir o encaixe «cabeça com 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	riscada
Peso líquido	32 kg
Potência do gás	7 kW
Temperatura de funcionamento	+150 +315 °C