Bacalhau: 111890061842232

Fry top a gás de bancada com placa rebaixada, metade lisa e metade estriada, 13,8 kW, 80×70×25h cm



Descrição

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

Rápido aumento da temperatura e manutenção do calor graças aos 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.

Duas zonas de cozedura independentes, cada uma delas equipada com comandos de regulação da temperatura. Placa 1/2 lisa e 1/2 estriada.

Superfície de trabalho com a parte côncava 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 l, situado por baixo da própria superfície de cozedura e incluído no equipamento.

Bancada 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 tapar 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	800x700x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Área	riscada/lisa
Peso líquido	61 kg
Potência do gás	13,8 kW
Temperatura de funcionamento	+150 +315 °C