Bacalhau: 111900011502844

Fry top elétrico de bancada com placa lisa rebaixada, 5 kW, 40×70×25h cm



Descrição

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

Aquecimento obtido através de resistências de irradiação colocadas por baixo da placa de cozedura. Termóstato para regular a temperatura da placa entre 120 °C e 320 °C. Termóstato de segurança com rearmamento manual.

Placa única rebaixada de grandes dimensões, em aço inoxidável especial, com acabamento liso que permite uma excelente transmissão de calor durante o aquecimento e polida até brilho de espelho para garantir que os alimentos não adiram e facilitar a limpeza, em conformidade com a legislação em vigor.

Placa lisa.

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 2,9 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 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 um encaixe «cabeça a cabeça» entre as bancadas e a sua fixação firme entre si.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	400x700x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Área	lisa
Peso líquido	30 kg
Potência elétrica	5 kW
Temperatura de funcionamento	+120 +320 °C
Tensão	400 V