**Bacalhau: 111900060622232**

# Fry top elétrico de bancada com placa rebaixada, metade lisa e metade estriada, 10 kW, 80×70×25h cm



## Descrição

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

Aquecimento obtido através de resistências de irradiação situadas 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, 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 com metade lisa e metade estriada.

Superfície de trabalho com a parte central 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 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 como opcional.

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

. Produto 100% fabricado em Itália.

## Dimensões

| | |
|---|---|
| Dimensões exteriores | 800x700x250 mm |

## Ficha técnica

| | |
|---|---|
| Alimentação | Elétrico |
| Peso líquido | 58 kg |
| Potência elétrica | 10 kW |
| Temperatura de funcionamento | +120 +320 °C |
| Tensão | 400 V |