Bacalhau: 112480010622016

Fry top elétrico com compartimento aberto e placa lisa rebaixada, 10 kW, 80×70×85h cm



Descrição

Placa de cozedura elétrica com compartimento aberto, 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, com acabamento liso que permite uma excelente transmissão de calor e polida a espelho para garantir a antiaderência dos alimentos e rapidez na limpeza, em conformidade com a legislação em vigor.

Duas zonas de cozedura independentes, cada uma delas equipada com comandos de regulação da temperatura.

Placa lisa.

Bancada com a parte côncava inclinada e voltada para o orifício de escoamento de gorduras. Orifício amplo 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.

Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões da superfície de cozedura	725x455 mm
Dimensões exteriores	800x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Área	lisa
Peso líquido	75 kg
Potência elétrica	10 kW
Temperatura de funcionamento	+120 +320 °C

Tensão	400 V