Bacalhau: 112480021502012

Fry top elétrico com compartimento aberto e placa rebaixada estriada, 5 kW, 40×70×85h 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 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, 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 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 embalagem	500x800x1000 mm
Dimensões exteriores	400x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Área	riscada
Peso com embalagem	68 kg
Peso líquido	58 kg
Potência elétrica	5 kW
Temperatura de funcionamento	+120 +320 °C

Tensão	400 V