Bacalhau: 4302

Placa de fritura elétrica profissional «Fry Top» com placa lisa sobre móvel S/90



Descrição

Estrutura em aço inoxidável. Puxadores em material plástico termoendurecível. Aquecimento obtido através de resistências de irradiação colocadas por baixo da placa de cozedura. Placa de cozedura em aço macio de grande espessura com bordas arredondadas. Duas zonas de cozedura independentes, cada uma delas equipada com comandos de regulação da temperatura. Placa lisa. Equipada com termóstato que permite regular a temperatura entre 150 °C e 350 °C. Termóstato de segurança com rearmamento manual.Bordas arredondadas para facilitar a limpeza. Superfície de trabalho estampada e construída em aço inoxidável, com a cavidade inclinada e voltada para o orifício de drenagem de gorduras, que está ligado a um recipiente de grande capacidade situado por baixo da superfície de cozedura. Equipado de série com uma gaveta para a drenagem de gorduras. Equipado de série com um protetor contra salpicos soldado. Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões da embalagem	910x1010x1080 mm
Dimensões exteriores	800x900x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	124 kg
Peso líquido	126 kg
Potência elétrica	13 kW
Tensão	400 V
Volume	0.96 m3