**Bacalhau: 4303**

# Placa de fritura elétrica profissional «Fry Top» com superfície lisa e estriada, montada num móvel S/90



## Descrição

Estrutura em aço inoxidável. Puxadores em material plástico termoendurecível. Aquecimento obtido através de resistências de irradiação situadas 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 metade lisa e metade estriada. Equipado 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 fabricada 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 | 122 kg |
| Peso líquido | 126 kg |
| Potência elétrica | 13 kW |
| Tensão | 400 V |
| Volume | 0.96 m3 |