Bacalhau: 112690020222012

Fry top com grelha de pedra lávica, regulável em altura, a gás, com compartimento aberto, 9 kW, 40×70×85h cm



Descrição

Grelha «fry top» com pedra de lava, regulável em altura, com estrutura em aço inoxidável. Manípulos em material térmico com serigrafia funcional na borda.

Aquecimento obtido através de um queimador de chama estabilizada com dois ramos. Equipado com uma torneira de gás de segurança que permite regular a potência do máximo ao mínimo. Segurança garantida por um termopar mantido ativo pela chama do queimador piloto.

Grelha móvel para carne em aço inoxidável incluída no equipamento. Grelha de suporte dos alimentos posicionável em duas alturas diferentes, mesmo durante o serviço.

Recipiente inclinado e voltado para o orifício de drenagem de gorduras, ligado a um recipiente de grande capacidade situado por baixo da superfície de cozedura.

Uma pequena gaveta para recolher o pó resultante da combustão da pedra lávica, fornecida de série.

Um saco de 5 kg de lava incluído no fornecimento.

Bancada moldada em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados de grande raio para facilitar a limpeza.

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

Teste com gás natural ou GPL, consoante as necessidades do utilizador.

Pés em aço inoxidável, ajustáveis em altura.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	400x700x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	53 kg
Potência do gás	9 kW

Equipamento de série

Incluído na embalagem	1 saco de 5 kg de lava