Bacalhau: 111890010222935

Fry top a gás de bancada com placa lisa rebaixada, 9 kW, 40×90×25h cm



Descrição

Estrutura em aço inoxidável. Puxadores em material térmico com serigrafia funcional na borda.

Aumento rápido da temperatura e manutenção do calor obtidos graças a queimadores de 2 ramos com combustão otimizada, adequados para funcionar a altas temperaturas, com torneira termostática de 8 posições de segurança com termopar e chama piloto. Regulação da temperatura entre 150 °C e 315 °C. Segurança garantida por um termopar mantido ativo pela chama do queimador piloto.

Placa única rebaixada de grandes dimensões em aço inoxidável especial, com acabamento liso que permite uma excelente transmissão de calor em termos de aquecimento e polida a espelho para garantir a antiaderência dos alimentos e rapidez na limpeza, em conformidade com a legislação em vigor.

Placa lisa.

Superfície de trabalho com a cavidade 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 1,3 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.

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.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	400x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	49 kg
Potência do gás	9 kW