Bacalhau: 111890011012935

Fry top a gás de bancada com placa lisa, 6 kW, 40×90×25h cm



Descrição

Estrutura em aço inoxidável. Puxadores em plástico termoendurecível atérmico com bordas serigrafadas.

Aumento rápido da temperatura e manutenção do calor obtidos através de queimadores em forma de U com chama estabilizada e de alto rendimento, adequados para funcionar a altas temperaturas. Queimadores de braço único em U com combustão otimizada, torneira de máxima, termopar de segurança mínima e chama piloto. Equipado com uma torneira de gás de segurança que permite regular a chama do máximo ao mínimo e permite que a placa ultrapasse os 300 °C. Estabilidade térmica da placa de cozedura alcançada à potência máxima a 350 °C. Segurança garantida por um termopar mantido ativo pela chama do queimador.

Placa única de grandes dimensões que permite uma excelente transmissão de calor em termos de aquecimento.

Placa de cozedura lisa.

Superfície de trabalho inclinada em direção ao orifício de drenagem de gordura. Orifício amplo na superfície de cozedura para a drenagem de gordura para um recipiente específico com capacidade de 2,9 litros, situado por baixo da própria superfície de cozedura.

Superfície de cozedura em aço inoxidável AISI 304 de grande espessura, com bordas arredondadas e proteções contra salpicos soldadas para facilitar a limpeza. Painéis frontal, laterais e traseiro em aço inoxidável.

Acabamento da bancada realizado com corte a laser para encaixe «cabeça com cabeça» e fixação com rebordo.

Testado com gás metano ou GPL, consoante as necessidades do utilizador.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	400x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	57 kg
Potência do gás	6 kW