Bacalhau: 111890020222935

Fry top a gás de bancada com placa rebaixada estriada, 9 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 graças a queimadores de 2 ramos com combustão otimizada, adequados para funcionar a altas temperaturas, com válvula de segurança de termopar de 8 posições controlada termostaticamente 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 de cozedura única, rebaixada e de grandes dimensões, fabricada em aço inoxidável especial, que permite uma excelente transmissão de calor e um acabamento brilhante espelhado para garantir que os alimentos não adiram e uma limpeza rápida, em conformidade com a legislação em vigor.

Placa de cozedura estriada.

Bancada inclinada na direção do orifício de drenagem de gordura. Orifício amplo na placa de cozedura para a drenagem de gordura para um recipiente específico com capacidade de 1,3 litros, situado por baixo da própria placa de cozedura.

Superfície de trabalho moldada em aço inoxidável AISI 304 com bordas arredondadas 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	49 kg
Potência do gás	9 kW