Bacalhau: 111890021012935

Fry top a gás de bancada com placa estriada, 6 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 em U com chama estabilizada e de elevado rendimento, adequados para funcionar a altas temperaturas. Queimadores de ramo único dispostos em U, com combustão otimizada, com torneira de máxima, mínima de segurança por termopar e chama piloto. Equipado com uma torneira de gás de segurança que permite regular a chama do máximo ao mínimo e que permite que o frytop ultrapasse os 300 °C. A estabilidade térmica da placa é 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 estriada.

Placa inclinada e voltada para o orifício de drenagem de gordura, que está ligado a um recipiente situado por baixo da superfície de cozedura. Amplo orifício na superfície de cozedura para a drenagem de gorduras para um recipiente com capacidade de 2,9 litros, situado por baixo da própria superfície de cozedura e fornecido com o aparelho.

Placa de cozedura em aço inoxidável AISI 304 de grande espessura, com bordas arredondadas e proteção contra salpicos soldada de forma hermética para garantir facilidade de limpeza. Revestimento frontal, lateral e traseiro em aço inoxidável AISI 304.

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

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

. Produto 100% «Made in Italy».

Dimensões

Dimensões exteriores	400x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	57 kg
Potência do gás	6 kW