Bacalhau: 111890010232937

Fry top a gás de bancada com placas rebaixadas separadas e lisas, 18 kW, 80×90×25h 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 com 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 rebaixada de grandes dimensões, fabricada em aço inoxidável especial e com acabamento liso que permite uma excelente transmissão de calor, bem como um acabamento brilhante espelhado para garantir que os alimentos não adiram e uma limpeza rápida, em conformidade com a legislação em vigor.

Duas placas de cozedura completamente separadas para permitir dois processos de cozedura diferentes a temperaturas distintas. Placa de cozedura lisa.

Bancada inclinada na direção do orifício de drenagem de gorduras. Amplo orifício na placa de cozedura para a drenagem de gorduras 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	800x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	84 kg
Potência do gás	18 kW