Bacalhau: 111890060232937

Fry top a gás de bancada com placas rebaixadas separadas (1/2 lisa e 1/2 estriada), 18 kW, 80×90×25h 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 rebaixada de grandes dimensões em aço inoxidável especial que permite uma excelente transmissão de calor em termos de aquecimento e com acabamento polido a espelho para garantir que os alimentos não grudem e facilitar a limpeza, em conformidade com a legislação em vigor.

Duas placas completamente separadas para garantir dois tipos de cozedura diferentes a temperaturas diferentes. Placa 1/2 lisa e 1/2 estriada.

Superfície de trabalho inclinada e voltada para o orifício de escoamento de gorduras. Amplo orifício na superfície de cozedura para o escoamento de gorduras para um recipiente com capacidade de 1,3 l, situado por baixo da própria superfície de cozedura e incluído no fornecimento.

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 a 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	800x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Gás
Peso líquido	84 kg
Potência do gás	18 kW