Bacalhau: 112480010212721

Fry top elétrico com compartimento aberto e placa lisa rebaixada, 7 kW, 40×90×85h cm



Descrição

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

Aquecimento obtido através de resistências radiantes colocadas por baixo da placa de cozedura. Termóstato para regular a temperatura da placa entre 120 °C e 320 °C. Termóstato de segurança com rearmamento manual.

Placa de cozedura única, rebaixada e 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 grudem e uma limpeza rápida, em conformidade com a legislação em vigor.

Placa de cozedura lisa.

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 2,9 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.

Pés em aço inoxidável ajustáveis em altura.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	400x900x850 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso líquido	58 kg
Potência elétrica	7 kW
Tensão	400 V