Bacalhau: 112480020212721

Fry top elétrico com compartimento aberto e placa rebaixada estriada, 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 que permite uma excelente transmissão de calor e com 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.

Superfície de trabalho inclinada em direção ao orifício de drenagem de gordura. Amplo orifício na superfície de cozedura para a drenagem de gordura para um recipiente específico com capacidade de 2,9 litros, situado por baixo da própria superfície 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