Bacalhau: 111900010142937

Fry top elétrico de bancada com placas rebaixadas separadas e lisas, 14 kW, 80×90×25h 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 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 grudem e uma limpeza rápida, em conformidade com a legislação em vigor.

Duas zonas de cozedura independentes, cada uma equipada com comandos para o ajuste da temperatura.

Placa de cozedura lisa.

Duas placas de cozedura totalmente separadas para garantir a possibilidade de dois processos de cozedura completamente diferentes a temperaturas totalmente diferentes.

Bancada inclinada em direção ao orifício de drenagem de gordura. Dois orifícios amplos na placa de cozedura para a drenagem de gordura para dois recipientes específicos com capacidade de 2,9 litros, situados 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.

. Produto 100% fabricado em Itália.

Dimensões

Dimensões exteriores	800x900x250 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso líquido	79 kg
Potência elétrica	14 kW
Tensão	400 V