Bacalhau: 111900062042937

Fry top elétrico de balcão com placa 1/2 lisa e 1/2 estriada, 13 kW, 80×90×25h cm



Descrição

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

Aquecimento obtido através de resistências tubulares com revestimento em aço inoxidável, colocadas em contacto direto com a placa de cozedura. Regulação da temperatura através de termóstato. Temperaturas de funcionamento compreendidas entre 90 °C e 300 °C. Termóstato de segurança com rearmamento manual contra avarias do equipamento.

Placa de cozedura única, ampla e de grande espessura, com acabamento liso que permite uma excelente transmissão de calor. Proteção contra salpicos soldada. A geometria das ranhuras das placas de cozedura ranhuradas permite a sua limpeza com o raspador liso utilizado para o corte. A placa de cozedura é instalada na bancada com uma ligeira inclinação para permitir o escoamento das gorduras para o escoamento.

Duas zonas de cozedura distintas, cada uma equipada com controlo de temperatura. Placa de cozedura 1/2 lisa e 1/2 estriada.

Bancada em aço inoxidável AISI 304 com cantos arredondados para facilitar a limpeza. Painéis frontal, laterais e traseiro em aço inoxidável.

Amplo orifício na superfície de cozedura para a drenagem de gorduras para um recipiente de grande capacidade situado por baixo da própria superfície de cozedura. Equipada de série com recipiente de recolha de gorduras.

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	81 kg
Potência elétrica	13 kW
Tensão	400 V