

Cod: 2611

Piastra Fry top acciaio inox professionale elettrico su Vano Rigato Acciaio Dolce + Vano



Descrizione

Fry Top Elettrico Rigato Acciaio Dolce + Vano. Struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale plastico termoindurente. Riscaldamento ottenuto tramite resistenza corazzata posta al di sotto della piastra di cottura. Piano di cottura in acciaio dolce di grosso spessore con bordi arrotondati e paraspruzzi saldato a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Piastra inclinato e rivolta verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura. Dotato di serie di un cassetto per lo scarico grassi. Due zone di cottura indipendenti, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. Piastra rigata. Dotato di termostato che permette di regolare la temperatura tra 120° C e 310° C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Piedini in acciaio inossidabile regolabili in altezza.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x700x850 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	42 kg
Potenza Gas	4.1 kW
Voltaggio	400 V
Volume	0.43 m3