

Cod: 112470010212012

**Fry top a gas con vano aperto piastra ribassata liscia 7 kW40x70x85h cm**



## Descrizione

Fry top a gas con vano aperto, piastra liscia, struttura in acciaio inossidabile. Manopole in materiale atermico con serigrafia funzionale sul bordo.

**Rapida salita della temperatura** e mantenimento del calore ottenuti grazie a **bruciatori a 2 rami a combustione ottimizzata**, adatti a lavorare a alte temperature, con rubinetto termostato a 8 posizioni di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Regolazione della temperatura **tra 150°C e 315°C**. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

**Piastra unica ribassata di grandi dimensioni in acciaio inossidabile speciale** e lavorata con finitura liscia che consente una ottima trasmissione del calore in termini di riscaldamento e **lucidata a specchio** per garantire l'antiaderenza dei cibi e velocità di pulizia nel rispetto delle normative vigenti.

Piano di lavoro l'invaso inclinato e rivolto verso il foro per lo scarico dei grassi. **Ampio foro sulla superficie di cottura** per lo scarico dei grassi in un contenitore di **capacità di 1.3 lt.** posto al di sotto della superficie di cottura stessa e fornito **in dotazione**.

Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati per una facile pulizia.  
Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox.

Tappo in teflon per tappare lo scarico per eventuali cotture a velo d'olio disponibile **su richiesta**.

Finitura piano con taglio laser per garantire un accostamento tra piani "testa a testa" e fissaggio vincolante degli stessi tra loro.

Collaudo con gas metano o GPL a seconda delle esigenze dell'utente.

Piedini in acciaio inossidabile **regolabili in altezza**.

## Dimensioni

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

## Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	45 kg
Potenza Gas	7 kW
Superficie	liscia
Temperatura	315 °C
Temperatura d'esercizio	+150 +315 °C