

Cod: 111890010412937

**Fry top a gas da banco liscia 12 kW 80x90x25h cm**



## Descrizione

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 U a fiamma stabilizzata a elevato rendimento**, adatti a lavorare a alte temperature. Bruciatori a ramo singolo disposto ad U, a combustione ottimizzata, con rubinetto massimo, minimo di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Dotato di un rubinetto gas in sicurezza che permette di regolare la fiamma **dal massimo al minimo** e che consente al frytop di superare i 300°C. La stabilità termica della piastra si ottiene alla potenza massima a 350°C. Sicurezza garantita da una termocoppia tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore.

**Piastra unica di grandi dimensioni** che consente una ottima trasmissione del calore in termini di riscaldamento.

**Due zone di cottura indipendenti**, ciascuna delle quali dotata di comandi di regolazione della temperatura. **Piastra di cottura liscia.**

Piastra inclinata e rivolta verso il foro per lo scarico dei grassi, che è collegato a un contenitore posto al di sotto della superficie di cottura. **Ampio foro sulla superficie di cottura** per lo scarico dei grassi in un **contenitore di capacità di 2,9 lt.** posto al di sotto della superficie di cottura stessa e fornito **in dotazione**.

Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 di grosso spessore con bordi arrotondati e **paraspruzzi saldato** a tenuta per assicurare facilità di pulizia. Rivestimento frontale, laterale e posteriore in acciaio inox AISI 304.

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.

### Dimensioni

Dimensioni esterne	800x900x250 mm
--------------------	----------------

### Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	89 kg
Potenza Gas	12 kW