Ristoattrezzature®

Cod: 111890020222935

Fry top a gas da banco piastra ribassata rigata 9 Kw 40x90x25h cm

Descrizione

Telaio in acciaio inossidabile. Manopole in plastica termoindurente atermica con utili bordi serigrafati. Rapido innalzamento della temperatura e mantenimento del calore ottenuti grazie a bruciatori a 2 rami con combustione ottimizzata , adatti a lavorare ad alte temperature, con valvola di sicurezza a termocoppia a 8 posizioni controllata termostaticamente e fiamma pilota. Regolazione della temperatura tra 150°C e 315°C . Sicurezza garantita da una termocoppia mantenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota. Piastra di cottura unica ribassata di grandi dimensioni, realizzata in speciale acciaio inox che consente un'ottima trasmissione del calore e finitura lucida a specchio per garantire l'antiaderenza dei cibi e una rapida pulizia nel rispetto delle normative vigenti. Piastra di cottura rigata. Piano di lavoro inclinato verso il foro di scarico dei grassi. Ampio foro sul piano di cottura per lo scarico dei grassi in un apposito contenitore della capacità di 1,3 litri posto sotto il piano di cottura stesso. Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con bordi arrotondati per una facile pulizia. Pannelli frontale, laterale e posteriore in acciaio inox. Finitura del piano di lavoro realizzata con taglio laser per abbinamento "testa a testa" e fissaggio con bordatura. Testato con gas metano o GPL, a seconda delle esigenze dell'utilizzatore.

Dimensioni

Dimensioni esterne	400x900x250 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Gas
Peso	49 kg
Potenza Gas	9 kW