

Cod: 425

Piastra Fry top acciaio inox professionale gas da banco piano Liscio S/60



Descrizione

Fry Top a Gas con piano di lavoro in acciaio INOX AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300°C. Piastra LISCIA in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili (versione con mobile)

Dimensioni

Dimensioni esterne	300x600x290 mm
Dimensioni superficie di cottura	296x430 mm

Scheda tecnica

Peso	30 kg
Potenza Elettrica	4 kW
Temperatura d'esercizio	0 +300 °C